



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 7 octobre** au **vendredi 11 octobre 2024**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Courgettes râpées		Salade de haricots coco		Cèleri et carottes râpés		Concombre à l'aneth		Feuillette fromage	
	Radis		Coleslaw		Cœurs de palmier et maïs vinaigrette		Salade verte		Taboule	
	Poireaux vinaigrette		Endives vinaigrette				Betteraves et pommes vinaigrette		Tomate vinaigrette	
Plats principaux	Cabonara		Colombo de poisson		Steak haché		Omelette		Blanquette de veau	
	Filet de poisson huile d'olive et citron		Colombo de poulet		Poisson du jour		Poisson du jour		Poisson du jour	
Garnitures	Penne		Carottes braisées		Frites		Blé		Purée de potiron	
	Julienne de légumes		Semoule		Haricots beurre sautés à l'ail		Légumes frais saute		Riz	
Produits laitiers	Fromage blanc battu		Camembert		Yaourt aromatisé		Munster		Cantal jeune	
	Gouda		Tomme blanche (lait pasteurisé)		Emmental		Fromage blanc battu		Yaourt aromatisé	
	Bûche du Pilat		St Paulin		Yaourt nature		Pont l'évêque		Bleu d'Auvergne	
	Coulommiers		Suisses nature		St Nectaire laitier		Brie		Camembert	
Desserts	Crème caramel		Ananas frais		Corbeille de fruits		Pêches au sirop léger		Salade de fruits frais	
	Chou vanille		Corbeille de fruits		Roule confiture		Poire pochée au chocolat		Corbeille de fruits	
	Smoothie banane		Riz au lait				Corbeille de fruits		Banane rôtie au four	
	Corbeille de fruits		Compote pomme sans sucre ajouté				Gateau maison		Flan vanille	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN