



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 25 novembre** au **vendredi 29 novembre 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Chou chinois vinaigrette		Riz niçois (riz, œuf dur, thon, haricots verts)		Émincé de fenouil		Cèleri et carottes râpés		Macédoine vinaigrette	
	Salade de radis		Salade de lentilles				Salade verte mimolette		Poireaux mimosa	
	Terrine Poisson		Chou rouge et pomme		Piemontaise		Pâté croûte		Endives et pommes	
	Potage		Potage				Potage		Potage	
Plats principaux	Poulet au curry		Poisson du jour		Rougail Saucisse		Lasagnes légumes		Bœuf aux oignons	 Contient au moins 1 produit bio
	Filet de poisson aux petits légumes		Merguez grillées		Poisson du jour		Poisson du jour		Filet de poisson aux agrumes	
Garnitures	Semoule		Carottes et Petit Pois		Polenta crémeuse		Gratin de potiron		Riz	
	Brocolis		Frites		Poêlée de légumes				Haricots verts	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Coulommiers		Emmental		Bleuet des prairies		Fromage blanc	 Contient au moins 1 produit local
	Tomme blanche		Fromage blanc		Camembert		Tomme grise		Raclette	
	Yaourt nature		St Paulin		Suisses nature		Carré frais		Fromage fondu	
	Bleu		Gouda		Tomme noire		Yaourt nature		Brie	
Desserts	Flan caramel		Ananas		Fromage blanc crème de marron		Gateau Maison		Fruit de saison	
	Crème dessert vanille		Fruit de saison				Ananas		Salade de fruits frais	
	Éclair		Liegeois		Far aux Peches		Dés de pêche au sirop léger		Riz au lait	
	Fruit de saison		Compote sans sucre ajouté		Fruit de saison		Fruit de saison		Mousse chocolat	

