



Nom établissement

Déjeuners du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte et croutons		Velouté de potiron		Quiche lorraine		Salade chou chinois		Salade de lentilles	
	Salade de pamplemousse		Coleslaw				Riz Niçoise		Salade Pois chics	
	Cœurs de palmiers et maïs		Salade Pdt		Salade verte		Taboulé		Salade composée	
Plats principaux	Filet de poisson		Nuggets		Sauté de porc curry coco		Gnoochi		Bœuf carottes	
	Chipolatas aux herbes		Poisson du jour		Poisson du jour		Poisson du jour		Poisson frais	
Garnitures	Lentilles		Carottes		Panaïs braisés		Pates		Purée de légumes de saison	
	Haricots verts persillés		Blé		Semoule		Légumes frais saute		Riz	
Produits laitiers	Tomme grise		Mimolette		Fromage blanc		Brie		Bûche du Pilat	
	Yaourt nature		Brie		Pont l'évêque		Fromage Fondu		Cantal jeune	
	Raclette		Yaourt aromatisé		Coulommiers		Yaourt Aromatise		Yaourt nature	
	Fromage blanc		Chèvre		Comté		St,Moret		Yaourt aromatisé	
Desserts	Compote pomme fraise		Duo pomme kiwi		Ananas		Mousse chocolat Maison		Salade de fruits frais	
	Poire chocolat		Fruit de saison		Fruit de saison		Tarte chocolat		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Quatre quart vanillé		Gateau Maison		Fruit de saison		Compote tous fruits	
	Crème dessert		Flan caramel				Banane		Liégeois	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN

