



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 10 février** au **vendredi 14 février 2025**

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	Taboule		Chou chinois vinaigrette		Mâche		Salade verte		Macédoine mayonnaise	
	Quiche lorraine		Carottes râpées				Salade de blé		Velouté de potiron	
	Salade verte & croustons		Soupe de légumes		Cœurs de palmier et maïs		Salade de lentilles		Chou rouge aux pommes	
Plats principaux	Filet de Lieu Noir		Viennoise de dinde		Poisson du jour		bolognaise légumes		Sauté de porc	
	Saute de bœuf		Poisson du jour		Filet de poulet		Poisson du jour		Poisson du jour	
Garnitures	Poelee de Carottes et petit pois		Gratin de courge		Puree		Tortis		Semoule	
	Riz pilaf		Blé		Haricots plats à l'ail		Légumes saute		Poireaux au gratin	
Produits laitiers	Raclette		Fromage blanc		Comté		Bleu		Yaourt aromatisé	
	Coulommiers		Gouda		Yaourt aux fruits		Tomme blanche (lait pasteurisé)		Tomme noire	
	Yaourt aromatisé		Emmental		Camembert		Yaourt nature		Fromage ail & fines herbes	
	Fromage blanc		Pont l'Évêque		Edam		Fromage fondu		St Nectaire laitier	
Desserts	Ananas		Eclair Chocolat		Compote pomme banane sans sucre ajouté		Crème dessert vanille		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Compote		Abricots au coulis		Gateau Maison		Ananas	
	Far Breton		Fruit de saison				Fruit de saison		Gâteau aux fruits de saison	
	Mousse chocolat		Flan caramel		Fruit de saison		Poire pochée vanille		Liégeois	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN