



Nom établissement

Déjeuners du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 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	Coleslaw		Salade de pommes de terre		Mâche		Endives aux noix		Volute légumes	
	Salade de perles		Taboulé de chou fleur cru		Carottes râpées vinaigrette au citron		Cèleri au fromage blanc		Panais et carottes râpés	
	Betteraves vinaigrette		Chou chinois vinaigrette				Haricots rouges vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	
Plats principaux	Poulet marine		Poisson du Jour		Roti dinde		Cappelletti aux fromages (plat complet)		Sauté de bœuf aux champignons	
	Poisson du jour		Saute de Porc au miel		Filet de poisson à l'échalote		Poisson du jour		Poisson du jour	
Garnitures	Riz		Haricots beurre persillés		Polenta crémeuse		-		Haricot Plats	
	Purée de céleri		Semoule		Brocolis		Pâtes /Légumes Saute		Blé	
Produits laitiers	St Nectaire laitier		Yaourt aromatisé		Fournols		St Paulin		Yaourt nature	
	Emmental		Cantal jeune		Yaourt aux fruits		Brie		Coulommiers	
	Yaourt nature		Camembert		Fromage blanc		Yaourt aromatisé		Raclette	
	Bleu		Carré frais		Fromage fondu		Tomme noire		Yaourt aromatisé	
Desserts	Compote pomme sans sucre ajouté		Fruit de saison		Salade de fruits frais		Crème dessert vanille		Ananas frais	
	Creme Dessert		Pomme		Fruit de saison		Mousse chocolat		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Entremets pistache		Poire pochée aux épices		Fruit de saison		Far breton	
	Ananas		Flan		Crumble pomme		Pomme au four		Fromage blanc ardéchois	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN