



Nom établissement

Déjeuners du lundi 3 mars au vendredi 7 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 1	Lundi	Logos	MARDI GRAS	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Betteraves vinaigrette		Salade verte		Salade de pamplemousse		Salade de haricots verts		Radis beurre	
	Macédoine vinaigrette		Carottes râpées		Terrine de campagne cornichon		Chou chinois émincé		Salade composée	
	Endives vinaigrette		Salade de lentilles persillées				Cèleri au curry		Taboulé	
Plats principaux	Merguez		Saute de Poulet		Saute de Porc		Poisson du jour		Poisson du jour	
	Poisson du jour		Poisson du jour		Filet de poisson aux petits légumes		Omelette		Boulette d'agneau	
Garnitures	Frites		Épinards à la crème		Boulgour safrané		Pates		Carottes braisées	
	Poelee légumes		Semoule		Brocolis sautés		Legumes saute		Riz	
Produits laitiers	Edam		Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits		Emmental		Yaourt aromatisé	
	Tomme noire		Gouda		Comté		Fromage blanc		Mimolette	
	Yaourt nature		Coulommiers		Bûche du Pilat		Pont l'évêque		Gouda	
	Camembert		Fromage blanc		Yaourt nature		Fromage fondu		Chèvre	
Desserts	Ananas frais		Poires		Compote pomme fraise (sans sucre ajouté)		Salade de fruits frais	»»»»»»»»»	Abricot	
	Fruit de saison		Marbre		Pêches au sirop léger		Fruit de saison		Pain perdu cassonade	
	Compote		Fruit de saison		Salade banane kiwi		Gateau Maison		Fruit de saison	
	Liégeois chocolat		Salade pomme poire		Fruit de saison		Crème dessert		Flan caramel	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN