



Nom établissement

Déjeuners du lundi 24 mars au vendredi 28 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Radis beurre		Endives aux noix		Champignons crus vinaigrette		Salade de haricots blancs au chorizo		Velouté de carottes thaï (lait de coco, curry, gingembre, coriandre)	
	Carottes râpées ciboulette		Chou rouge aux pommes		Chou chinois sauce fromage blanc		Salade de riz		Macédoine vinaigrette au citron	
	Salade de pois chiches au cumin		Piémontaise				Coleslaw		Salade verte	
Plats principaux	Tajine de poulet aux abricots secs		Filet de poisson beurre cumin		Civet de porc		Poisson du jour		Saute Bœuf	
	Poisson du jour		Saucisse de Toulouse		Pain de poisson		Bolognaise légumes frais et secs		Filet de poisson aioli	
Garnitures	Semoule		Epinard		Blé pilaf		Legumes Saute		Riz	
	Légumes tajine		Lentilles		Panais au beurre		Tortis		Chou vert braisé	
Produits laitiers	Bleu		Coulommiers		Raclette		Fromage blanc		Bûche du Pilat	
	Tomme blanche		Suisses nature		Camembert		Raclette		Cantal	
	Yaourt nature		St Paulin		Fromage blanc		Fromage fondu		Carré frais	
	Yaourt aromatisé		Gouda		Tomme noire		Brie		Yaourt nature	
Desserts	Banane chocolat		Ananas		Pêche		Salade de fruits frais		Fruit de saison	
	Crème dessert		Chou chantilly		Crème caramel		Fruit de saison		Banane chocolat	
	Fruit de saison		Fruit de saison				Mousse Chocolat		Quatre quarts	
	Gateau Basque		Compote pomme (sans sucre ajouté)		Fruit de saison		Pannacotta		Cocktail de fruits au sirop léger	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN