



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 31 mars** au **vendredi 4 avril 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 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Radis		Chou fleur cuit sauce aurore		Salade de pâtes		Cèleri à la moutarde à l'ancienne		Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive)	
	Chou chinois sésame		Betteraves		Salade de pommes de terre ciboulette		Émincé de chou rouge		Taboulé	
	Salade Riz		Salade de lentilles				Cœurs de palmiers et maïs		Carottes râpées	
Plats principaux	Poisson du jour		Merguez		Filet Poulet Sauce Bbq		Haricots rouges au chili		Colombo de porc	
	Emince bœuf		Poisson du jour		Filet de poisson à l'orientale		Poisson du Jour		Filet de poisson sauce marinière	
Garnitures	Fondue de poireaux		Frites		Haricot verts persillés		Riz		Fondue de courgettes	
	Boulgour		Carottes sautées		Purée		Legumes Saute		Pates	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Camembert		Pont l'évêque		Emmental		Yaourt nature	
	Cantal jeune		Fromage blanc		Fournols		Brie		Mimolette	
	Chèvre		Edam		Suisses nature		Yaourt aromatisé		Coulommiers	
	Yaourt nature		Fromage fondu		St Paulin		Fromage type morbier		Gouda	
Desserts	Riz au lait vanille		Ananas frais		Fruit de saison		Compote pomme fraise sans sucre ajouté		Fruit de saison	
	Marbre		Fruit de saison				Gateau Maison		Salade de pommes aux fruits rouges	
	Fruit de saison		Flamby				Fruit de saison		Tarte Fruits	
	Fromage blanc au coulis		Crème dessert		Roulé confiture		Œufs à la neige		Marmelade de fruits	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN