



Nom établissement

Déjeuners du lundi 17 mars au vendredi 21 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Carottes râpées à l'orange		Potimarron cru râpé		Betteraves mimosa		Cèleri vinaigrette	
	Salade de maïs aux légumes		Chou blanc aux raisins		Champignons à la grecque		Ravioli Gyoza Tori		Chou chinois	
	Endives vinaigrette		Rillettes de porc				Salade verte emmental		Poireaux vinaigrette	
Plats principaux	Jambon grillé		Blanquette de veau		Boulette d'agneau aux épices		Poulet Yakitori		Fricassée de poisson	
	Poisson du Jour		Poisson du jour		Poisson du jour		Curry de poisson		Curry Pois chiches	
Garnitures	Chou fleur gratin		Riz		Poêlée de légumes		Nouilles Saute légumes		Carottes au beurre	
	Lentilles		Poireaux		Frites		Légumes Saute		Semoule	
Produits laitiers	Fromage type morbier		Yaourt nature		Gouda		Fromage blanc		Brie	
	Camembert		Emmental		Yaourt aux fruits		Mimolette		St Nectaire laitier	
	Yaourt aromatisé		Pont l'évêque		Fromage blanc		Coulommiers		Yaourt aromatisé	
	Fromage frais ail et fines herbes		Chèvre		St Paulin		Yaourt nature		Fromage fondu	
Desserts	Fruit de saison		Compote pomme banane (sans sucre ajouté)		Crêpes au sucre		Salade de fruits frais		Creme Dessert	
	Salade d'agrumes		Pomme au four à la cannelle		Ananas		Fruit de saison		Tarte aux fruits	
	Tarte au citron		Mousse au chocolat		Fruit de saison		Panna cotta caramel		Fruit de saison	
	Liegeois		Fruit de saison				Gateau Maison		Liégeois	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN