



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 28 avril** au **vendredi 2 mai 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	Salade de maïs		Concombre au fromage blanc		Betteraves				Salade de tomate aux oignons rouges	
	Salade de haricots blancs		Chou chinois vinaigrette		Salade pdt				Carottes râpées	
	Cèleri rémoulade		Salade de carottes cuites à la coriandre						Salade de riz	
Plats principaux	Poulet tex mex		Boulette d'agneau		Saute de Bœuf		Férié		Gratin de poisson	
	Filet de poisson basilic		Poisson du jour		Poisson du jour				Saucisson Toulouse	
Garnitures	Gratin courgette et pdt		Légumes, pois chiches et semoule		Tortis				Ratatouille	
	Blé et sauce tomate		Légumes, pois chiches et semoule		Courgettes sautées				Lentilles	
Produits laitiers	Yaourt nature		Coulommiers		Emmental				Yaourt aromatisé	
	Tomme noire		Gouda		Yaourt nature				Mimolette	
	Edam		Fromage blanc		Pont l'évêque				Gouda	
	Camembert		Yaourt aromatisé		Fromage fondu				Chèvre	
Desserts	Fruit de saison		Compote pomme fraise (s/sucre ajouté)		Salade de fruits frais				Gâteau au yaourt au citron	
	Salade d'agrumes		Cubes de pêches au sirop léger		Fruit de saison				Salade fruits	
	Creme dessert		Fruit de saison		Chou chantilly				Fruit de saison	
	Liégeois		Cake marbre						Compote pomme banane sans sucre ajouté	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN