



Mon établissement

Déjeuners du lundi 12 mai au vendredi 16 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Salade verte		Courgettes râpées vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Concombre vinaigrette	
	Salade de haricots blancs		Tomates au basilic		Salade de pommes de terre		Salade composée		Salade radis et pomme râpés	
	Celeri remoulade		Cœur d'artichaut vinaigrette				Carottes râpées ciboulette		Salade de perles	
Plats principaux	Poulet Rôti		Rougail Saucisse		Rôti de dinde aux échalotes		Chausson Pané Veggie		Gratin de poisson	
	Saumon		Filet de poisson au pesto		Falafels et coulis		Poisson du jour		Bœuf Emincé aux Champignons	
Garnitures	Poireaux		Riz		Epinard		Farfalles		Ratatouille	
	Blé		Haricot Verts		Boulgour		Légumes Saute		Semoule	
Produits laitiers	Yaourt nature		Coulommiers		Comté		Emmental		Yaourt aromatisé	
	Tomme noire		Gouda		Yaourt aromatisé		Fromage blanc		Mimolette	
	Fromage type morbier		Fromage blanc		Brie		Pont l'évêque		Tomme blanche	
	Camembert		Yaourt aromatisé		Yaourt nature		Fromage fondu		Chèvre	
Desserts	Salade d'ananas frais à la menthe		Compote pomme sans sucre ajouté		Muffin		Salade de fruits frais		Clafoutis	
	Fruit de saison		Banane rôtie		Fruit de saison		Fruit de saison		Chou vanille	
	Flan caramel		Fruit de saison		Glace		Marbré		Fruit de saison	
	Éclair au chocolat		Tarte au citron		Salade de pamplemousse		Pomme au four		Fromage blanc ardéchois	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN