



# Mon établissement

Déjeuners du **lundi 2 juin** au **vendredi 6 juin 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Tomate mozzarella		Concombre à la menthe		Salade de chou chinois		Salade de carottes cuites au cumin		Radis beurre	
	Chou blanc emince		Radis beurre		Macedoine		Salade verte croustons		Concombre Tzatziki	
	Salade pomme de terre		Taboulé				Tomate basilic		Salade pois chiches olives	
Plats principaux	Chipolatas		Blanquette de veau		Sauté de porc		Bolognaise aux petit légumes		Gratin de poisson	
	Poisson du jour		Poisson du jour		Mousse de poisson sauce Nantua		Falafels fèves pois au coulis		Escaloê de volaille aux champignons	
Garnitures	Ratatouille		Riz		Frites		Pates		Chou fleur au beurre	
	Semoule		hricot beurre		Gratin d'aubergines		Legumes saute		Blé	
Produits laitiers	Bûche du Pilat		Bleu		Emmental		Fromage blanc		Camembert	
	Fromage blanc		Tomme blanche au lait pasteurisé		Brie		Raclette		Comté	
	Mimolette		Yaourt nature		Yaourt nature		Fromage fondu		Carré frais	
	Cantal jeune		Yaourt aromatisé		Tomme noire au lait pasteurisé		Brie		Fromage blanc	
Desserts	Crème dessert vanille		Compote sans sucre ajouté		Ile flottante		Pastèque		Far aux pommes	
	Liégeois		Abricots au coulis		Crème aux œufs		Fruit de saison		Salade de fruits	
	Fruit de saison		Melon		Salade de pamplemousse		Semoule au lait vanillé		Fruit de saison	
	Tarte coco		Fruit de saison		Fruit de saison		Gateau Maison		Compote sans sucre ajouté	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN