



Mon établissement

Déjeuners du **lundi 16 juin** au **vendredi 20 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Coleslaw		Tarte provençale froide		Salade verte composée		Tomate mozzarella		Salade de haricots beurre et œufs durs	
	Salade Haricot Blanc		Carottes râpées		Macedoine		Émincé de chou rouge vinaigrette		Salade composée	
	Cœur de palmier et mais		Chou chinois vinaigrette				Salade de pois chiches au cumin		Tomate et concombre basilic	
Plats principaux	Tajine poulet		Emince de bœuf		Curry de poisson		Hachis		Pain de poisson sauce fromage blanc aux herbes	
	Filet de poisson à l'aneth		Poisson du jour		Sauté de porc aux oignons		Poisson du jour		Escalope Volaille	
Garnitures	légumes saute		Carottes au beurre		Frites		-		Pates	
	Semoule		Riz		Tian de légumes		Puree		Poireaux vinaigrette	
Produits laitiers	Raclette		Fromage blanc		Comté		Bleu		Yaourt nature	
	Bûche du Pilat		Cantal jeune		Yaourt aromatisé		Tomme blanche		Coulommiers	
	Yaourt aromatisé		Brie		Camembert		Yaourt nature		Carré frais	
	Fromage blanc		Pont l'Évêque		Edam		Fromage fondu		St Nectaire laitier	
Desserts	Banae Choco		Creme Dessert		Banane rôtie		Mousse au chocolat		Fruit de saison	
	Melon		Fruit de saison		Cake aux amandes		Crème aux œufs		Salade de fruits frais	
	Fruit de saison		Beignets		Fruit de saison		Fruit de saison		Flan pâtissier	
	Cerise		Glace		Salade pomme fraise à la menthe		Quartiers de pommes caramélisés		Compote pomme ananas sans sucre ajouté	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local

