



# Mon établissement

Déjeuners du **lundi 23 juin** au **vendredi 27 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes râpées		Betteraves mimosa		Feuillette Fromage		Salade de tomate et olives noires		Haricots blancs à la libanaise (huile olive, citron, oignon, cumin)	
	Brunoise de courgettes et tomates		Salade verte		Celeri Fromage blanc		Radis et pomme râpés		Salade maïs et poivrons	
	Salade de pommes de terre		Chou rouge aux pommes				Salade de pâtes		Concombre à la crème	
Plats principaux	Saute de poulet		Bœuf Provencale		Merguez		Ravioli		Boulette	
	Poisson du jour		Poisson du jour		Poisson du jour		Poisson du jour		Poisson du jour	
Garnitures	Riz		Blé		Puree Carottes		Légumes saute		Salade de haricots verts	
	Légumes tajine		Chou fleur gratiné		Puree		Pates		Semoule	
Produits laitiers	Yaourt nature		Mimolette		Yaourt aromatisé		Fromage blanc		Fromage fondu	
	Edam		Brie		Fromage type morbier		Emmental		Camembert	
	Cantal jeune		Fromage blanc		Coulommiers		Tomme noire au lait pasteurisé		Yaourt nature	
	Bleu		Comté		Gouda		Chèvre		Yaourt aromatisé	
Desserts	Compote pomme sans sucre ajouté		Pastèque		Salade de fruits frais		Brownie surprise		Melon	
	Tarte fruits		Fruit de saison		Fruit de saison		Banane		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Creme dessert				Fruit de saison		Panna cotta coulis fruits rouges	
	Cerise									

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN