



Nom établissement

Déjeuners du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2024

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	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Macédoine vinaigrette		Carottes râpées		Courgettes râpées vinaigrette		Concombre		Œuf dur mayo	
	Concombre Tomates et olives noires		Salade verte aux dés de fromage Tomates		Salade vert		Salade composée Betteraves vinaigrette		Salade pdt Salade compose	
Plats principaux	Chipolatas		Poulet rôti		Tajine de poulet		Bolognaise		Filet Poisson	
	Filet Colin		Colin		Dos de colin		Filet Lieu Noir		Emince de bœuf	
Garnitures	Frites		Semoule		Poêlée de légumes		Pates		Ratatouille	
	Haricots verts persillés		Épinards béchamel		Blé		Carottes au beurre		Riz	
Produits laitiers	Fromage blanc battu		Édam		St Nectaire laitier		Fourme d'Ambert		Bûche du Pilat	
	Cantal jeune		Yaourt aromatisé		Yaourt nature		Fromage blanc		Brie	
	Mimolette		Carré frais		Emmental		Emmental		Suisses nature	
	Chèvre		St Nectaire		Mimolette		Coulommiers		St Paulin	
Desserts	Corbeille de fruits		Liégeois		Orange		Melon		Pain perdu	
	Salade de fruits		Salade de fruits		Muffin aux pépites		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	
	Pomme		Riz au lait				Gateau Maison		Gateau Maison	
	Beignet		Compote sans sucre ajouté		Corbeille de fruits		mousse choco		Crème dessert	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN