



### Nom établissement

Déjeuners du lundi 9 septembre au vendredi 13 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboule		Salade de cocos citron cumin		Salade verte		Salade de haricots beurre		Tomate et maïs vinaigrette	
	Émincé de chou blanc		Salade de Blé				Salade de carottes au cumin		Concombre à la menthe	
	Poireaux vinaigrette		Melon		Celeri		Chou chinois sésame vinaigrette		Betteraves mimosa	
Plats principaux	Escalope de dinde		Bœuf aux champignons		Saucisse		Cappelletti		Poisson du jour	
	Lieu Noir		Colin		Poisson du jour		Poisson du jour		Colombo porc	
Garnitures	Courgette Saute		Chou fleurs		Frites		Pates		Épinards	
	Frites		Semoule		Haricots plats persillés		Légumes saute		Riz pilaf	
Produits laitiers	Raclette		Suisses nature		Tomme blanche		Fromage blanc battu		Fromage fondu	
	Yaourt aux fruits		Camembert		Gouda		Emmental		Yaourt aromatisé	
	Bûche de chèvre		Fromage frais ail et fines herbes		Yaourt aromatisé		Cantal jeune		Cantal Jeune	
	Camembert		Gouda		emmental		Mimolette		Coulommiers	
Desserts	Gâteau de semoule vanille		Salade pomme		Melon		Corbeille de fruits		Tarte aux pommes	
	Flan pâtissier		Corbeille de fruits		Gateau Semoule		Gateau Semoule		Pomme aux four	
	Corbeille de fruits		Creme dessert		Corbeille de fruits		Panna Cotta		Crème dessert	
	Salade de pastèque à la menthe		Mousse chocolat				Gateau Yaourt		Corbeille de fruits	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN