



Nom établissement

Déjeuners du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 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	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Courgettes râpées à la mimolette		Concombre		Salade compose		Salade de haricots blancs		Tomate	
	Salade verte		Agrumes		Salade de haricots rouges		Riz niçois		Cèleri vinaigrette	
	Haricots verts à l'échalote		Fonds d'artichaut		Salade vert		Maquereau vin blanc		Carottes râpées vinaigrette	
Plats principaux	Saute de veau aux carottes		Saucisse toulouse		Porc Caramel		Dorade		Saumon	
	Filet de Eglefin		filet d'eglefin		Lieu Noir		Hachis Légumes		Boulette de viande	
Garnitures	Riz		Brocolis		Penne		Courgettes sautées à la tomate		Couscous legumes	
	Poireaux		Lentilles		Poêlée de légumes de saison		Puree		Semoule	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Edam		Emmental		Yaourt nature		Chèvre	
	St Paulin		Fromage blanc		Mimolette		Bleu		Brie	
	Brie		Mimolette		Yaourt aromatisé		Edam		Fromage blanc vanille	
	Coulommiers		Yaourt nature		Yaourt aux fruits		Saint Nectaire laitier		Mimolette	
Desserts	Oreillons de pêche au sirop léger		Compote		Salade de fruits frais		Ananas frais		Glace	
	Riz au lait		Roulé confiture		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		Mousse Choco	
	Corbeille de fruits		Liegeois		Flan Pâtissier		Gateau maison		Fromage Blanc Choco	
	Compote		Corbeille de fruits						Corbeille de fruits	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN