



## Nom établissement

Déjeuners du **lundi 13 novembre** au **vendredi 17 novembre 2023**

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	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Céleri, fromage blanc et graines de moutarde		Salade de pommes de terre, thon et ciboulette		Mâche		Coleslaw		Cake emmental et olives	
	Chou chinois vinaigrette		Salade de pois chiches persillés		Haricot verts		Radis et pomme verte râpés		Crudités composées	
	Macédoine mayonnaise		Salade verte emmental				Taboulé		Chou rouge vinaigrette	Produit Français
Plats principaux	Poulet Tex Mex		Filet de poisson pané		Rougail Saucisse		Chilli Veggie		Bœuf bourguignon	Contient au moins 1 produit bio
	Filet de poisson à la crème de ciboulette		Filet de Poulet Pané		Poisson du Jour		Filet de Colin		Poisson du Jour	
Garnitures	Tortis		Chou fleur persillé		Riz parfumé		Riz		Carottes fondantes	Produit qualifié EGALIM
	Épinards béchamel		Semoule		Blettes au jus		Poêlée de légumes		Frites	
Produits laitiers	Fournols		Yaourt aromatisé		Fromage blanc		St Nectaire laitier		Raclette	Contient au moins 1 produit local
	Brie		Cantal jeune		Carré de l'est		Tomme blanche		Coulommiers	
	Fromage blanc		Camembert		Yaourt nature		Yaourt vanille		Mimolette	Préparé par nos soins
	St Paulin		Carré frais		Fromage fondu		Bleu		Yaourt nature	
Desserts	Crème dessert vanille		Salade d'agrumes		Fruit de saison		Compote de fruits sans sucre ajouté		Salade banane kiwi	
	Entremets pistache		Fruit de saison		Salade de fruits frais		Gateau Maison		Fruit de saison	
	Donuts		Compote		Gâteau aux pommes		Liégeois		Flan pâtissier	
	Fruit de saison		Chou à la crème		Pêche chantilly		Fruit de saison		Ile flottante	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN