



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 27 novembre** au **vendredi 1 décembre 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Chou chinois vinaigrette		Riz niçois (riz, œuf dur, thon, haricots verts)		Émincé de fenouil		Cèleri et carottes râpés		Macédoine vinaigrette	
	Salade de radis et pommes râpés		Salade de lentilles		Salade composée		Salade verte mimolette		Poireaux mimosa	
	Salade de Haricot Rouges		Chou rouge et pomme		Pizza		Pâté croûte		Endives et pommes	
Plats principaux	Poulet Grille		Poisson du jour		Steak Hache		Gnnochi		Merguez Grillées	
	Filet de poisson aux petits légumes		Blanquette de Veau		Flan de légumes		Poisson du Jour		Filet de poisson aux agrumes	
Garnitures	Semoule		Carottes et panais braisés		Polenta crémeuse		Gratin de potiron		Blé	
	Brocolis aux amandes		Riz		Poêlée de légumes		Pates		Haricots verts	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Coulommiers		Emmental		Bleuet des prairies		Fromage blanc	
	Tomme blanche		Fromage blanc		Camembert		Tomme grise		Raclette	
	Yaourt nature		St Paulin		Suisses nature		Carré frais		Fromage fondu	
	Bleu		Gouda		Tomme noire		Yaourt nature		Brie	
Desserts	Flan caramel		Ananas		Fromage blanc crème de marron		Brownie surprise du Chef		Fruit de saison	
	Crème dessert vanille		Fruit de saison				Salade de fruits		Salade de fruits frais	
	Éclair		Quatre quarts		Far		Dés de pêche au sirop léger		Riz au lait	
	Fruit de saison		Compote sans sucre ajouté		Fruit de saison		Fruit de saison		Mousse chocolat	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN