



Saint-Joseph

Déjeuners du lundi 11 décembre au vendredi 15 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte emmental		Salade de radis aux fines herbes		Salade composée				Macédoine mayonnaise	
	Cèleri rémoulade		Chou blanc aux pommes				R		Soupe de légumes	
	Salade Haricot Rouge		Volute Potiron		Salade de haricots verts		E P		Crudités composées	Produit Français
Plats principaux	Emince de Dinde		Bolognaise au bœuf		Rougail Saucisse		A		Escalope Pané	Contient au moins 1 produit bio
	Filet de poisson sauce tomate		Poisson du Jour		Filet de poisson sauce Nantua		S		Meunière de poisson	
Garnitures	Courgettes aubergines Saute		Macaroni		Puree				Riz	Produit qualifié EGALIM
	Semoule		Fondu Poireaux		Embeurré de chou		N		Poêlée de légumes de saison	
Produits laitiers	Raclette		Bleu		Comté		O		Yaourt aromatisé	Contient au moins 1 produit local
	Carré de l'est		Tomme blanche		Yaourt aux fruits		E		Tomme noire	
	Yaourt aromatisé		Yaourt nature		Camembert		L		Carré frais	Préparé par nos soins
	Suisses nature		Fromage fondu		Edam				Fromage blanc	
Desserts	Roulé confiture		Mousse chocolat		Compote sans sucre ajouté				Salade de fruits frais	
	Marbré		Crème dessert praliné		Flan pâtissier				Fruit de saison	
	Fromage blanc au coulis		Pêche chantilly		Banane au chocolat				Clafoutis aux fruits	
	Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison				Compote sans sucre ajouté	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN