



## Nom établissement

Déjeuners du **lundi 8 janvier** au **vendredi 12 janvier 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Haricots rouges et maïs		Carottes et panais râpés		Mâche		Macédoine vinaigrette		Cèleri rémoulade	
	Salade de riz & œufs durs		Salade verte au maïs		Fleurettes de chou fleur sauce cocktail		Velouté de carottes thaï (carotte, citronnelle, gingembre, lait de coco)		Pamplemousse	
	Endives & croutons		Taboulé		Rosette		Coleslaw		Salade de coquillettes	
Plats principaux	Filet de Colin		Saute de Bœuf		Poulet Texmex		Ravioli		Palette à La Diabla	
	Rougail saucisse		Filet de poisson aux câpres		Filet de poisson au coulis		Poisson du Jour		Poisson du Jour	
Garnitures	Haricot verts		Gratin Pomme de Terre		Endives caramélisées		Pates		Gratin de potiron	
	Riz		Poêlée Légumes		Boulgour		Chou fleurs		Lentilles	
Produits laitiers	Mimolette		Coulommiers		Yaourt aromatisé		Emmental		Yaourt aromatisé	
	Yaourt nature		Gouda		Comté		Fromage blanc		Mimolette	
	Edam		Fromage blanc		Carré de l'est		Pont l'évêque		Cantal jeune	
	Camembert		Yaourt aromatisé		Yaourt nature		Fromage fondu		Chèvre	
Desserts	Banane au chocolat		Compote poire sans sucre ajouté		Riz au lait vanillé		Ananas frais		Pêche au Sirop	
	fruit de saison		Abricots au sirop léger		Salade de fruits frais		Fruit de saison		Flamby	
	Flan caramel		Fruit de saison		Panna cotta au caramel		Gâteau Maison		Fruit de saison	
	Abricots au sirop léger		Liégeois		Fruit de saison		Pomme au four à la gelée de groseilles		Crème renversée	



Contient au moins 1 produit bio



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN