



### Nom établissement

Déjeuners du **lundi 15 janvier** au **vendredi 19 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives aux noix		Salade de haricots blancs		Poireaux vinaigrette		Chou chinois vinaigrette		Quiche Lorraine	
	Carottes râpées		Salade de boulgour au thon		Soupe de légumes		Salade verte emmental			
	Terrine de Poisson		Potimarron cru râpé		Salade de pois chiches au cumin		Salade de haricots verts		Chou blanc vinaigrette Mâche et betteraves	
Plats principaux	Escalope viennoise		Fricassée de poisson		Porc au Caramel		Hachis Légumes		Émincé de bœuf en carbonnade	
	Poisson du Jour		Fricassée de Poulet		Filet de poisson l'orientale		Filet de poisson à l'oseille		Poisson du Jour	
Garnitures	Riz		Carottes braisées		Polenta		Puree		Gratin de courge	
	Poêlée de chou romanesco		Pates		Blettes au jus		Poêlées de légumes		Semoule	
Produits laitiers	St Nectaire laitier		Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits		Fournols		Yaourt aromatisé	
	Yaourt nature		Cantal jeune		Edam		Brie		Coulommiers	
	Emmental		Camembert		Yaourt nature		Fromage blanc		Raclette	
	Bleu		Carré frais		Fromage fondu		St Paulin		Yaourt nature	
Desserts	Compote pomme abricot sans sucre ajouté		Ananas		Banane chocolat		Galette du Rois		Salade de fruits frais	
	Quartiers de pomme caramélisés		Fruit de saison		Fruit de saison				Fruit de saison	
	Fruit de saison		Crème aux œufs		Cocktail de fruits au sirop léger		Fruit de saison		Semoule au lait	
	Fromage blanc crème de marron		Gateau Basque		Tarte au citron				Entremets chocolat	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN