



Nom établissement

Déjeuners du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Radis beurre		Endives aux noix		Champignons crus vinaigrette		Salade de haricots blancs		Velouté de carottes thaï	
	Carottes râpées ciboulette		Salade de riz		Quiche lorraine		Piémontaise nature		Macédoine vinaigrette au citron	
	Salade de pois chics		Maquereau à la moutarde				Salade de pamplemousse		Salade verte	
Plats principaux	Saucisse Toulouse		Filet de poisson beurre cumin		Poulet Grille		Omelette		Escalope poulet sauce champignon	
	Poisson du jour		Couscous poulet		Poisson du Jour		Poisson du Jour		Filet de poisson aioli	
Garnitures	Lentilles		Légumes Couscous		Blé pilaf		Gratin Poireaux		Riz	
	Carotte navets		Semoule		Panais au beurre		Tortis		Chou vert braisé	
Produits laitiers	Bleu		Coulommiers		Raclette		Fromage blanc		Bleu brique	
	Tomme blanche		Suisses nature		Camembert		Raclette		Cantal	
	Yaourt nature		St Paulin		Fromage blanc		Fromage fondu		Carré frais	
	Yaourt aromatisé		Gouda		Tomme noire		Brie		Yaourt nature	
Desserts	Flan chocolat		Ananas		Mousseline aux pêches		Salade de fruits frais		Fruit de saison	
	Crème dessert		Chou chantilly		Entremets caramel		Fruit de saison		Banane chocolat	
	Fruit de saison		Fruit de saison				Tiramisu		Quatre quarts	
	Dartois aux pommes		Compote pomme (sans sucre ajouté)		Fruit de saison		Gateau Maison		Cocktail de fruits au sirop léger	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN