



Nom établissement

Déjeuners du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 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 3 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|-------|-------|-------------------------|-------|---------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|-----------------------|-------|
| Entrées | | | Quiche | | 1/2 pomelos | | Salade de pommes de terre ciboulette | | Concombre à la menthe | |
| | | | Tomate et féta | | Chou chinois vinaigrette | | Pois chiches à la coriandre | | Carottes râpées | |
| | | | Chou blanc aux pommes | | | | Salade verte | | TaboulSalade agrumésé | |
| Plats principaux | Férié | | Poisson du jour | | Merguez | | Bolognaise Légumes | | Cordon Bleu | |
| | | | Poulet Rôti | | Poisson du Jour | | Filet de poisson marinière | | Poisson du jour | |
| Garnitures | | | Petit Pois Carottes | | Riz | | Légumes frais saute | | Semoule | |
| | | | Frites | | Poêlée d'aubergines à la tomate | | Spaghetti | | Brocolis | |
| Produits laitiers | | | Yaourt aromatisé | | Bleu | | Saint Nectaire laitier | | Fromage blanc | |
| | | | Cantal jeune | | Fournols | | Yaourt aromatisé | | Coulommiers | |
| | | | Camembert | | Yaourt nature | | Tomme noire | | Raclette | |
| | | | Carré frais | | Bûche du Pilat | | Yaourt nature | | Yaourt aromatisé | |
| Desserts | | | Salade de fruits | | Fruit de saison | | Banane | | Pain Perdu | |
| | | | Fruit de saison | | Smoothie fruit frais | | Fruit de saison | | Crema Dessert | |
| | | | Fromage blanc au coulis | | Compote sans sucre ajouté | | Dés de pêche au sirop léger | | Fruit de saison | |
| | | | Mousse Chocolat | | | | Brownies | | Liégeois | |

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN