



Nom établissement

Déjeuners du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 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	Concombre à la menthe		Tomate mozzarella		Salade de chou chinois		Salade de carottes cuites au cumin		Radis beurre	
	Carottes râpées		Salade verte emmental		Macedoine vinaigrette		Salade verte croutons		Concombre Tzatziki	
	Taboulé		Salade de blé et œufs durs				Tomate basilic		Salade de pommes de terre et thon	
Plats principaux	Saute de Veau		Merguez		Escalope Volaille		Emmental Pané		Gratin de poisson	
	Poisson du jour		Poisson du Jour		Poisson du jour		Poisson du jour		Poulet tex mex	
Garnitures	Riz		Semoule (+sauce)		Frites		Coquillettes		Chou fleur au beurre	
	Gratin chou fleurs		Courgettes poêlées		Gratin d'aubergines		Haricots beurre sautés à l'ail		Puree de Pomme de terre	
Produits laitiers	Bûche du Pilat		Bleu		Emmental		Fromage blanc		Camembert	
	Fromage blanc		Tomme blanche au lait pasteurisé		Brie		Raclette		Comté	
	Mimolette		Yaourt nature		Yaourt nature		Fromage fondu		Carré frais	
	Cantal jeune		Yaourt aromatisé		Tomme noire au lait pasteurisé		Brie		Fromage blanc	
Desserts	Liégeois		Compote sans sucre ajouté		Ile flottante		Pastèque		Far aux pommes	
	Crème dessert vanille		Abricots au coulis		Crème aux œufs		Fruit de saison		Salade de fruits	
	Fruit de saison		Melon		Salade de pamplemousse		Semoule au lait vanillé		Fruit de saison	
	Mousse Chocolat		Fruit de saison		Fruit de saison		Gateau Maison		Compote sans sucre ajouté	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN