



Nom établissement

Déjeuners du lundi 13 mai au vendredi 17 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Salade verte		Courgettes râpées vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Concombre vinaigrette	
	Salade de haricots blancs au chorizo		Tomates au basilic		Terrine forestière		Samoussa		Salade radis et pomme râpés	
	Carottes râpées ciboulette		Salade de haricots verts et croustons				Beignets Choufleurs ANIMATION INDIENNE		Salade de perles	Produit Français
Plats principaux	Saucisse Toulouse		Bœuf à la tomate		Poisson du Jour		Butter/ Tandoori Chicken		Gratin de poisson	Contient au moins 1 produit bio
	Poisson du Jour		Filet de poisson au pesto		Merguez		Poisson du Jour		Falafel	
Garnitures	Haricots verts sautés		Blé / Semoule		Fondue de poireaux		Riz Basmati		Ratatouille	Produit qualifié EGALIM
	Lentilles		Épinards béchamel		Frites		Legumes curry au coco		Pates	
Produits laitiers	Yaourt nature		Coulommiers		Comté		Emmental		Yaourt aromatisé	Contient au moins 1 produit local
	Tomme noire		Gouda		Yaourt aromatisé		Fromage blanc		Mimolette	
	Fromage type morbier		Fromage blanc		Brie		Pont l'évêque		Tomme blanche	Préparé par nos soins
	Camembert		Yaourt aromatisé		Yaourt nature		ANIMATION INDIENNE		Chèvre	
Desserts	Salade d'ananas frais à la menthe		Compote pomme sans sucre ajouté		Muffin		Salade de fruits frais		Clafoutis	
	Fruit de saison		Ananas caramélisé		Fruit de saison		Fruit de saison		Chou vanille	
	Flan caramel		Fruit de saison		Glace		Lassi Mangue / Rose		Fruit de saison	
	Éclair au chocolat		Tarte au citron		Salade de pamplemousse		GateauSemoule		Fromage blanc ardéchois	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN