



Nom établissement

Déjeuners du lundi 27 mai au vendredi 31 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboule		Betteraves vinaigrette		Crudités composées		Salade de tomates aux oignons rouges		Salade de pommes de terre vinaigrette	
	Haricots coco à la libanaise (oignons, citron, cumin, huile olive)		Salade de carottes cuites		Concombre à l'aneth		Salade de radis		Salade de pois chiches au cumin	
	Tomates et olives noires		Émincé de chou chinois				Mais vinaigrette		Salade verte	
Plats principaux	Chipolatas Grille		Filet de poisson basquaise		Moussaka (plat complet)		Chilli Vegetarien		Émincé de bœuf en carbonnade	
	Paupiette de Saumon		Saute dinde basquaise		Fricassée de poisson		Poisson du Jour		Poisson du jour	
Garnitures	Haricots verts ail et persil		Pates		-		Riz		Épinards gratinés	
	Blé		Brocolis sautés		Petits pois / Aubergines à la tomate		Carottes fondantes		Semoule	
Produits laitiers	Fromage type morbier		Brie		Gouda		Saint Nectaire laitier		Fromage blanc	
	Camembert		Mimolette		Yaourt aromatisé		Comté		Coulommiers	
	Yaourt aromatisé		Bûche du Pilat		Fromage blanc		Yaourt nature		Raclette	
	Fromage frais ail et fines herbes		Yaourt nature		St Paulin		Bleu		Yaourt aromatisé	
Desserts	Ananas frais		Salade de fruits frais		Fondant chocolat		Compote sans sucre ajouté		Salade de fruits frais à la menthe	
	Fruit de saison		Fruit de saison				Poire aux amandes		Fruit de saison	
	Tarte aux pommes		Fromage blanc aux pépites de chocolat		Fruit de saison		Fruit de saison		Marbre	
	Glace		Compote pomme sans sucre ajouté				Gateau Maison		Entremets pistache	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN