



Nom établissement

Déjeuners du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 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	Jeu	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte et croutons		Concombre à l'aneth		Velouté froid de courgette à la menthe		M E N U		Tomate mimosa	
	Tomates et féta		Melon		Carottes râpées			Courgettes râpées vinaigrette		
	Salade de perles		Betteraves mimosa					Pâté croûte		
Plats principaux	Poulet rôti		Rougail Saucisse		Emince Bœuf				Plein filet pané	
	Poisson du Jour		Filet de poisson au coulis		Colin à l'armoricaine				Poisson	
Garnitures	Frites		haricots verts		Blé		H A		Semoule	
	Carottes aux oignons		Riz		Fenouil braisé au jus			Fondue de poireaux		
Produits laitiers	Brie		Raclette		Brie		W A I		Tomme au lait pasteurisé	
	Fourme d'Ambert		Fromage blanc à la vanille		Yaourt nature			Yaourt nature		
	Yaourt aromatisé		Fourmols		Emmental			Pont l'évêque		
	Fromage fondu		Camembert		St Paulin			Edam		
Desserts	Crème dessert		Far aux pêches		Cookie surprise				Salade d'agrumes	
	Flan caramel		Marbré		Riz au lait à la cannelle				Corbeille de fruits	
	Banane chocolat		Corbeille de fruits		Pomme au four caramel				Marmelade de fruits	
	Corbeille de fruits		Compote sans sucre ajouté		Corbeille de fruits				Fromage blanc au coulis de fruits jaunes	



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins

