



Nom établissement

Déjeuners du lundi 16 septembre au vendredi 20 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Courgettes râpées à la mimolette		Concombre au yaourt		Radis beurre		Salade de haricots blancs		Tomate et féta	
	Salade verte		Salade de pamplemousse		Salade de haricots rouges		Riz niçois		Cèleri vinaigrette au curry	
	Haricots verts à l'échalote		Fonds d'artichaut à la provençale				Maquereau vin blanc		Carottes râpées vinaigrette	
Plats principaux	Saute de veau aux carottes		Saucisse toulouse		Porc Caramel		Hachis Poisson		Poisson du jour	
	Poisson du jour		Fricassée de poisson aux agrumes		Poisson du jour		Hachis Légumes		Boulette de viande	
Garnitures	Riz		Brocolis		Penne		Courgettes sautées à la tomate		Couscous legumes	
	Poireaux		Lentilles		Poêlée de légumes de saison		Puree		Semoule	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Edam		Emmental		Yaourt nature		Chèvre	
	St Paulin		Fromage blanc		Cantal jeune		Bleu		Brie	
	Fournols		Tomme au lait pasteurisé		Yaourt aromatisé		Edam		Fromage blanc vanille	
	Coulommiers		Yaourt nature		Yaourt aux fruits		Saint Nectaire laitier		Raclette	
Desserts	Oreillons de pêche au sirop léger		Brownie surprise		Salade de fruits frais		Ananas frais		Glace	
	Compote sans sucre ajouté		Roulé confiture		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		Crème renversée	
	Corbeille de fruits		Melon		Crème dessert		Poire aux amandes		Compote pomme abricot sans sucre ajouté	
	Clafoutis		Corbeille de fruits		Semoule au lait		Mousse chocolat		Corbeille de fruits	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN