



### Nom établissement

## Déjeuners du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 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	Jeu	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de carottes cuites à la coriandre		Salade de tomate et maïs		Endives aux noix		Concombre à l'aneth		Salade haricot rouge	
	Salade lentilles		Cèleri râpé au fromage blanc et graines de moutarde		Salade de blé		Râpé de chou rouge aux pommes		Carottes râpées	
	Crudités composées		Macédoine mayonnaise				Taboulé à la menthe		Salade verte croustons emmental	
Plats principaux	Émincé de bœuf à Champignons		Rôti de porc		Escalope de dinde au bleu		Gratin poisson		Mijotée de poulet aux fruits secs	
	Poisson du jour		Poisson du jour		Poisson du Jour		Chilli veggi		Poisson du Jour	
Garnitures	Semoule		Farfalles		Épinards à la crème		Fondu courgettes		Gratin de courge	
	Haricots vert persillés		Gratin chou fleurs		Puree		Riz		Boulgour	
Produits laitiers	Fromage frais ail & fines herbes		Yaourt aromatisé		Coulommiers		Yaourt nature		Cantal jeune	
	Yaourt aux fruits		Gouda		Edam		Emmental		Yaourt aromatisé	
	Pont l'Évêque		Bûche du Pilat		Fournols		Fromage blanc battu		Bleu d'Auvergne	
	St Nectaire laitier		Mimolette		Yaourt nature		Fromage fondu		Camembert	
Desserts	Corbeille de fruits		Compote sans sucre ajouté		Semoule au lait		Gâteau mystère au citron		Salade de fruits frais	
	Salade de fruits frais		Ananas rôti		Pâtissière aux pêches		Tarte aux pommes		Corbeille de fruits	
	Tarte Pomme		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		Liégeois		Fromage blanc aux pépites	
	Crème dessert vanille		Riz au lait		Pomme au four		Corbeille de fruits		Fondant chocolat	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN