



Nom établissement

Déjeuners du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 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	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes et panais râpés		Salade de pommes de terre		Salade composée		Endives et croutons		Salade de maïs	
	Émincé de chou blanc		Salade de perles		Mâche		Râpé de chou rouge		Pomelos	
	Pâte en croute		Salade verte				Terrine de poisson sauce cocktail		Radis	
	Potage		Potage		Potage		Potage		Potage	
Plats principaux	Couscous de Poulet		Gratin de poisson		Poulet mijoté aux légumes		Curry pois chics		Émincé de bœuf à la moutarde	
	Filet de poisson au basilic		Palette à la diable		Filet de poisson crème et câpres		Poisson du jour		Poisson du jour	
Garnitures	Semoule		Purée potiron		Purée Pdt		Brocolis braisés		Haricots beurre sautés	
	Légumes couscous		Lentilles		Légumes frais saute		Coquillettes		Riz	
Produits laitiers	Bûche du Pilat		Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits		Tomme grise		Yaourt nature	
	Gouda		Mimolette		Comté		Fromage blanc		Tomme noire	
	Fromage blanc		St Nectaire laitier		Tomme blanche		Fromage fondu		Edam	
	Yaourt aromatisé		Chèvre		Yaourt nature		Gouda		Camembert	
Desserts	Pêches au sirop léger		Ananas		Panna cotta au coulis		Gâteau mystère au citron		Salade de fruits frais	
	Poire au chocolat		Fruit de saison		Fromage blanc aux pépites		Crème vanille		Fruit de saison	
	Flamby		Crème dessert vanille				Flan caramel		Compote sans sucre ajouté	
	Fruit de saison		Compote sans sucre ajouté		Fruit de saison		Fruit de saison		Liégeois	



Contient au moins 1 produit bio



Contient au moins 1 produit local

