



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 18 novembre** au **vendredi 22 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de coquillettes au thon		Carottes râpées à l'orange		Salade de pamplemousse		Betteraves et maïs		Endives emmental	
	Taboulé		Salade verte aux croutons				Salade de haricots vert		Coleslaw	
	Chou blanc à la ciboulette		Quiche lorraine		Piémontaise		Cèleri au curry		Velouté de potiron	
Plats principaux	Saucisse Toulouse		Sauté de veau à l'ancienne		Boulettes de bœuf à la tomate		Bolognaise petit légumes		Fricassée de poisson à la bisque	
	Poisson du jour		Filet de poisson jour		Sauce tomate, légumes et lentilles		Poisson du jour		Escalope dinde	
Garnitures	Haricot beurre		Embeurré de chou		Riz		Spaghetti		Petits pois	
	Lentilles		Boulgour		Purée de carottes		Fondue de poireaux		Purée	
Produits laitiers	Yaourt aux fruits		Yaourt nature		Gouda		Fromage blanc		Brie	
	Brie		Emmental		Yaourt aux fruits		Mimolette		St Nectaire laitier	
	Yaourt aromatisé		Pont l'évêque		Fromage blanc		Bûche du Pilat		Yaourt aromatisé	
	Comté		Chèvre		St Paulin		Yaourt nature		Edam	
Desserts	Salade d'oranges		Riz au lait vanille		Liégeois		Ananas		Banana bread	
	Fruit de saison		Flan pâtissier				Fruit de saison		Tarte aux poires	
	Compote sans sucre ajouté		Poire aux amandes effilées		Muffin		Gateau Maison		Crème dessert chocolat	
	Fromage blanc confiture		Fruit de saison		Fruit de saison		Semoule au lait vanillée		Fruit de saison	