



Nom établissement

Déjeuners du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 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	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées		Salade de riz		Salade verte croustons		Taboulé	
	Salade de haricots beurre		Endives pommes		Salade verte mimolette		Chou blanc râpé		Salade de haricots blancs, oignon, citron et cumin	
	Cèleri et panais râpés		Salade de pommes de terre au thon				Salade de carottes cuites au cumin		Chou chinois au sésame	
Plats principaux	Poulet Rôti		Boulette d'agneau		Saucisse		Poisson du jour		Bœuf Champignons	
	Dos Colin		Filet de poisson dieppoise		Filet de poisson à l'échalote		Omelette		Poisson du jour	
Garnitures	Riz safrané		Embeurré de chou		Carottes vichy		Pates		Fondue de poireaux	
	Légumes frais saute		Boulgour		Frites		Haricots beurre		Semoule	
Produits laitiers	Bûche du Pilat		St Nectaire laitier		Pont l'évêque		Yaourt aromatisé		Mimolette	
	Cantal jeune		Camembert		Emmental		Chèvre		Yaourt nature	
	Yaourt aromatisé		Fromage blanc		Suisses nature		Fournols		Coulommiers	
	Yaourt nature		Edam		St Paulin		Bleu		Gouda	
Desserts	Ananas		Tarte Pomme		Fruit de saison		Compote sans sucre ajouté		Salade de fruits frais	
	Fruit de saison		Ile Flotant				Pêche au coulis		Fruit de saison	
	Gâteau de semoule au caramel		compote		Abricots au sirop léger		Gateau Maison		Pain perdu cassonade	
	Flan chocolat		Fruit de saison		Cookie surprise du Chef		Fruit de saison		Banane au four	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN