



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 6 janvier** au **vendredi 10 janvier 2025**

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	Endives & croutons		Carottes et panais râpés		Mâche		Macédoine vinaigrette		Haricots rouges & maïs	
	Chou chinois vinaigrette		Salade verte au maïs		Rosette		Velouté de carottes thaï (carotte, citronnelle, gingembre, lait de coco)		Coleslaw	
	Taboulé		Salade de Riz				Pamplemousse		Rillettes de poisson	
Plats principaux	Filet de Colin		Saute de bœuf		Poisson du Jour		Omelette		Rôti de porc	
	Rougail saucisse		Poisson du jour		Pilon de poulet rôti		Falafels et coulis		Poisson du Jour	
Garnitures	Chou fleur persillé		Semoule		Endives caramélisées		Pates		Gratin de potiron	
	Riz		purée carottes		Puree		Légumes Sautés		Lentilles	
Produits laitiers	Tomme		Coulommiers		Yaourt aromatisé		Emmental		Yaourt aromatisé	
	Yaourt nature		Gouda		Comté		Fromage blanc		Mimolette	
	Edam		Fromage blanc		Bûche du Pilat		Pont l'évêque		Cantal jeune	
	Camembert		Yaourt aromatisé		Yaourt nature		Fromage fondu		Chèvre	
Desserts	Creme dessert Chocolat		Compote poire sans sucre ajouté		Riz au lait vanillé		Ananas frais		Salade banane kiwi	
	Tarte aux pommes		Abricots au sirop léger		Salade de fruits frais		Fruit de saison		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Fruit de saison				Galette des Rois		Crème renversée	
	Flan vanille		Liégeois		Fruit de saison		Pomme au four à la gelée de groseilles		Poire pochée amandes	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN