



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 20 janvier** au **vendredi 24 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de pois chiches		Salade verte		Chou blanc		Chou chinois au sésame		Betteraves à l'estragon	
	Salade de Blé		Carottes et potimarron râpés		Piémontaise		Radis		Salade verte aux croutons	
	Coleslaw		Celeri				Terrine de légumes		Endives aux dés d'emmental	
Plats principaux	Boulette d'agneau		Mijoté de veau aux olives		Hamburger		Blanquette de poisson		Dahl de lentilles corail*	
	Filet de poisson crème de ciboulette		Poisson du jour		Légumes saison		Fromage Pané		Curry de poisson	
Garnitures	Légumes façon couscous		Bouलगour		Haricot vert		Carottes façon vichy		Riz	
	Semoule		Embeurré de chou		Frites		Coquillettes		Julienne au beurre	
Produits laitiers	Cantal jeune		Yaourt nature		Gouda		Brie		Fromage blanc	
	Camembert		Emmental		Yaourt aux fruits		St Nectaire laitier		Mimolette	
	Yaourt aromatisé		Pont l'évêque		Fromage blanc		Yaourt aromatisé		Bleu	
	Fromage frais ail et fines herbes		Chèvre		St Paulin		Fromage fondu		Yaourt nature	
Desserts	Fruit de saison		Poire au chocolat		Fondant aux poires		Éclair		Fruit de saison	
	Salade pomme poire		Compote pomme sans sucre ajouté		Cookie du Chef*		Gâteau ananas		Salade d'orange à la cannelle	
	Flan pâtissier		Flan caramel		Fruit de saison		Fruit de saison		Salade de pêches et abricot au sirop léger	
	Mousse chocolat		Fruit de saison				Liégeois		Far breton	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN