



Nom établissement

Déjeuners du lundi 27 janvier au vendredi 31 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi NOUVEL AN CHINOIS	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives emmental		Salade de perles		Chou chinois		Macédoine vinaigrette		Céleri sauce yaourt et moutarde à l'ancienne	
	Chou blanc vinaigrette		Salade de pamplemousse		Carottes râpées aux épices		Poireaux vinaigrette		Salade de chou vert à l'ail	
	Velouté de pois cassés		Salade verte au maïs		Nem		Salade de chou rouge aux pommes		Salade de patates	
Plats principaux	Saucisse Toulouse		Filet de poisson au basilic		Sauté de porc sauce aigre douce		Curry Pois Chiches		Émincé de bœuf aux carottes	
	Poisson du jour		Saute de poulet		Filet de poisson sauce aigre douce		Poisson du Jour		Poisson du jour	
Garnitures	Lentilles		Brocolis aux amandes		Nouilles		Pates		Haricots beurre persillés	
	Épinards / Riz Basmati		Riz		Légumes sautés au sésame		Légumes Saute		Semoule	
Produits laitiers	Tomme Blanche (lait pasteurisé)		Yaourt nature		Mimolette		Fromage blanc		Edam	
	Yaourt aromatisé		Coulommiers		Camembert		Raclette		Comté	
	Suisses nature		St Paulin		Fromage blanc		Fromage fondu		Fromage frais	
	Bleu		Gouda		Tomme noire (lait pasteurisé)		Brie		Yaourt nature	
Desserts	Île flottante		Banane au chocolat		Flan coco		Salade d'agrumes		Moelleux aux fruits rouges*	
	Fromage blanc aux myrtilles		Fruit de saison		Œuf au lait		Fruit de saison		Gâteau coco	
	Fruit de saison		Gâteau de semoule caramel				Gateau Maison		Fruit de saison	
	Ananas		Chou Creme		Fruit de saison		Crème aux œufs		Compote pomme banane sans sucre ajouté	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN