



Nom établissement

Déjeuners du lundi 7 avril au vendredi 11 avril 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	Chou chinois émincé		Pomelos		Salade Compose		Carottes râpées		Poireaux vinaigrette	
	Salade verte		Quiche au thon		Coleslaw		Tomate vinaigrette		Salade composée	
	Betteraves mimosa		Cèleri râpé vinaigrette				Salade de perles		Endives emmental	
Plats principaux	Hachis Parmentier		Saute de veau à l'ancienne		Pizza Poulet		Ravioli / Gnocchi		BOL DU RIZ	
	Filet de Cabillaud / Bolognaise		Poisson du jour		Pizza Thon		Poisson du Jour		Merguez / Poisson du jour	
Garnitures	Carottes		Julienne de légumes				Pates		BOL DU RIZ	
	Puree / Pates		Riz aux petit légumes		Salade vert		Legumes Saute		Frites / Gratin courgettes	
Produits laitiers	Brie		Bleu		Comté		Fromage blanc		Yaourt aromatisé	
	Raclette		Tomme blanche		Yaourt aux fruits		Cantal jeune		Tomme noire	
	Yaourt aromatisé		Yaourt nature		Camembert		Raclette		Carré frais	
	Fromage blanc		Fromage fondu		Edam		Pont l'Évêque		St Nectaire laitier	
Desserts	Beignet chocolat noisette		Salade de fruits frais		Quartiers de pomme caramélisés		Liégeois		Fruit de saison	
	Banane		Fruit de saison				Gateau Maison		Ananas	
	Fruit de saison		Poire en cubes				Fruit de saison		Tarte aux choix	
	Crème dessert		Panna cotta		Fruit de saison		Compote		Compote tous fruits sans sucre ajouté	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN