



## Nom établissement

Déjeuner du **lundi 3 mai** au **vendredi 7 mai 2021**

**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 \**

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrées	Concombre au yaourt et menthe fraîche		Salade de coquillettes <small>(poivrons rouge,dés de tomates ,dés de concombres fine herbes )</small>		pomelos		Tomate basilic		betterave rouge		Viande bovine française 
											Porc français 
Plat principaux	Filet de poissons à l'échalote		blanquette de dinde		Roti de porc au miel		poêlée de légumes de saison		Émincé de bœuf en carbonnade		Volaille française 
											Agriculture biologique 
Garnitures	Riz créole		Fondue de pomme de terre et poireaux		Pommes boulangères		pâte au beurre		Carottes persillées		Plat végétarien 
Produits Laitiers	St Paulin		Yaourt nature		buche de chèvres		brie		Fromage blanc		Produit local 
											Poisson frais 
Desserts	Flan chocolat		Banane		Fruit de saison		Compote de fruits sans sucre ajouté		tarte au fruits		Cuisiné par nos soins 
	Bébé	poisson et courgette	volaille poireaux		porc et purée de courge		poulet et épinard		bœuf carottes		



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM



### Nom établissement

Déjeuner du lundi 10 mai au vendredi 14 mai 2021

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 \*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrées	salade de Riz a la niçois (tomates,olives,poivrons )		Concombre à menthe		Haricots coco à l'estragons						Viande bovine française 
											Porc français 
Plat principaux	Palette à la diable		Filet de poissons meunière		Omelettes	 	Férié		Pont		Volaille française  Agriculture biologique 
Garnitures	Haricots verts persillée		Brocolis		Petits pois						Plat végétarien 
Produits Laitiers	Mimolette		Fromage blanc		Gouda						Produit local  Poisson frais 
Desserts	Fruit de saison		ananas frais		gâteaux chocolat						Cuisiné par nos soins 
	Bébé porc et haricot verts		poissons blanc et brocoli		volaille et petit pois						



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM



## Nom établissement

Déjeuners du lundi 17 mai au vendredi 21 mai 2021

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 \*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrées	salade de tomates		carotte rapée et maïs		Salade de chou chinois		Radis beurre		Haricots verts à l'échalote		Viande bovine française 
											Porc français 
Plat principaux	dios a la vigneronne		Poulet basquaise		Filet de poissons à la tomate		Rôti de dinde au jus		Curry de pois chiches et légumes (carotte, courgette, patate douce, pois chiches, lait coco, curry)		Volaille française 
											Agriculture biologique 
Garnitures	Semoule au beurre (+sauce)		Riz		Haricots blancs		Chou fleur				Plat végétarien 
Produits Laitiers	comté		yaourt nature		Camembert		tomme de Savoie		Fromage blanc		Produit local 
											Poisson frais 
Desserts	Crème dessert chocolat		Ananas frais		Œuf à la neige		Marbré		Fruit de saison		Cuisiné par nos soins 
	Bébé poissons blanc et épinard		poulet haricots verts		saumon et jardinière		dinde et carotte		bœuf courgette		



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM



## Nom établissement

Déjeuners du lundi 24 mai au vendredi 28 mai 2021

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 \*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées			Salade verte et croustons		Pâté croûte		Salade de tomates et de maïs		Salade de riz, maïs et concombres	
Plat principaux	Férié		Galettes de céréale	 	Émincé de dinde forestière		Rôti de porc aux herbes de Provence		filets de saumons sauce blanche	
Garnitures			Courgettes braisées		Julienne de légumes		Purée de pommes de terre		Ratatouille	
Produits Laitiers			Camembert		Brie		Emmental		Yaourt nature	
Desserts			crêpes		liégeois		Pêches au sirops et coulis de fruits rouges		Fruit de saison	 
Bébé			poissons et fond d artichaut		dinde et jardinière		porc et courge		poissons ratatouille	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM



## Nom établissement

Déjeuners du lundi 31 mai au vendredi 4 juin 2021

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 \*

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	pamplemousse		Tomate mozzarella		Salade verte		Salade d'endives		Macédoine vinaigrette	
Plat principaux	Chipolatas aux herbes		Émincé de volaille à la provençale		Curry de poissons		Lasagnes à la bolognaise (plat complet)		Filet de poissons pané	
Garnitures	Épinards béchamel		pates		Pommes vapeur				Riz a la tomate	
Produits Laitiers	fromage blanc		Tomme		Comté		Raclette		Yaourt	
Desserts	Éclair		Banane		Mousse au chocolat		pastèque		Fruit de saison	
	Bébé	poissons et épinard	volaille et courgette		saumon et artichaut		bœuf et carottes		poulet et jardinière	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM