



## Nom établissement

Déjeuner du lundi 7 juin au vendredi 11 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Betteraves mimosa		carotte râpées		Quiche lorraine		Concombre à la crème		Lentilles vinaigrette	
Plat principaux	Filet de poisson façon basquaise		gratin de penne a la provençal		Tajine de dinde aux 4 épices		Jambon grillé		Émincé de bœuf au thym	
Garnitures	Boulgour		-		Semoule		potte de terre et Ratatouille		Haricots verts persillés	
Produits	samos		Brie		comté		yaourt		camembert	
Laitiers										
Desserts	Compote multifruit sans sucre ajouté		Melon		Salade de fruits frais		Tarte au pommes		Fruit de saison	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Piat 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

Déjeuner du lundi 14 juin au vendredi 18 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Radis beurre		Chou chinois vinaigrette		salade de radis noir et carottes jaune		pizza		Haricots verts persillé	
Plat principaux	boulettes de bœuf sauce tomates		Filet de poisson à la graine de moutarde		Rougail saucisses		Escalope de poulet au jus		goujonnettes de poissons au beurre blanc	
Garnitures	pennes		riz et Brocolis		Céréales gourmandes (Blé, cœur de blé, avoine, boulgour)		Courgettes braisées		Semoule	
Produits Laitiers	buche de chèvre		bleuet des prairie		Comté		Fromage blanc		reblochon	
Desserts	Éclair		compote de pomme		melon		crème dessert		Fruit de saison	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Piat 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 21 juin au vendredi 25 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte		Tomates au basilic		Courgettes râpées vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Salade radis et pomme râpés	
Plat principaux	Sauté de dinde au cidre		Omelette aux herbes		Filet de poisson à l'escabeche		Émincé de bœuf bourguignons		matelote de poissons a la provençal	
Garnitures	Haricots blanc à l'ail		Épinards a la crème		riz et petits pois		pates au beurre		riz et Ratatouille	
Produits Laitiers	Yaourt nature		Coulommiers		Comté		Emmental		Mimolette	
Desserts	Fruit de saison		Compote de fruits sans sucre ajouté		panacotta		ananas frais		Chou vanille	

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 28 juin au vendredi 2 juillet 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	Melon		Haricots beurre, tomates et maïs		salade de rampons et petits croutons		Carottes râpées à l'orange		Tarte au fromage		Viande bovine française 
					pique-nique /centre de loisir +gouter						Porc français 
Plat principaux	Quenelles gratinées		Fricassée de dinde au curry doux		sauté de veau aux pruneaux		haut de cuisse de Poulet rôti au thym		Beignets de poisson sauce tartare		Volaille française 
											Agriculture biologique 
Garnitures	Riz		Carottes au beurre		Polenta		Purée de pommes de terre		Brocolis		Piat végétarien 
											Produit local 
Produits Laitiers	Brie		Yaourt		fromage des montagnes		St Nectaire		tomme de Savoie		Poisson frais 
											Cuisiné par nos soins 
Desserts	Glace		Salade melon pastèque		banane		Compote pomme frais sans sucre ajouté		Fruit de saison		



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 5 juillet au vendredi 9 juillet 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	Lentilles vinaigrette										Viande bovine française 
											Porc français 
Plat principaux	Œufs durs sauce Mornay		Menu du Chef !								Volaille française 
											Agriculture biologique 
Garnitures	Pommes noisette										Piat végétarien 
Produits Laitiers	Bleuet des prairies										Produit local 
											Poisson frais 
Desserts	pastèque										Cuisiné par nos soins 



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