

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	Salade verte croustons emmental		Salade de tomate et maïs		Surimi sauce cocktail		Velouté de légumes verts		concombre à la menthe	
Plats principaux	Émincé de bœuf à la bordelaise		Parmentier de lentilles aux légumes (plat complet)		Escalope de dinde au thym		Filet de lieu à la tomate		Mijoté de poulet aux fruits secs	
Garnitures	Farfalle		-		Riz pilaf aux oignons		Gratin de courge		Boullgour	
Produits	Comté		chèvre		Yaourt nature		Emmental		Camembert	
Laitiers										
Desserts	pomme golden		Glace		fruit de saison		Tarte aux fruits		Salade d'oranges	
BÉBÉ	bœuf haricots verts		poisson et épinard		dinde et carotte		poisson et courge		poulet et courgette	

Viande bovine française

Porc français

Volaille française

Agriculture biologique

Plat végétarien

Produit local

Poisson frais

Cuisiné par nos soins





Nom établissement

Déjeuner du **lundi 11 octobre** au **vendredi 15 octobre 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	Courgettes râpées et féta		Endives vinaigrette		Céleri et carottes râpées		Velouté de chou fleur à la muscade		salade de coquille	
									pate, concombre, tomate et fine herbes	
Plats principaux	Omelette aux herbes		Colombo de dinde		Filet de poisson au basilic		Carbonara		Rôti de veau au jus	
Garnitures	blé aux petits légumes		Pommes vapeur		Semoule		Penne		Lentilles et brunoise de légumes	
Produits	Fromage blanc		Tomme		St Nectaire laitier		Comté		Cantal	
Laitiers										
Desserts	marbré		Compote pomme poire sans sucre ajouté		fruits de saison		ananas		poires aux amandes	
	BÉBÉ bœuf et carotte		dinde et haricot vert		poisson épinard		porc crosse		veau et jardinière	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



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 perles (tomate concombre et mais)		haricots verts en vinaigrette		Quiche au fromage		Salades mêlées verte, carotte, céleri mais.		tomate basilic	
Plats principaux	Haut de cuisse de poulet rôti		Quenelles gratinées sauce tomate		paupiette de veau jus au thym		Sauté de bœuf aux olives		Filet de poisson meunière	
Garnitures	Petits pois au jus		Riz et julienne de légumes		Épinards		Pommes sautées		pates au beurre jardinière	
Produits Laitiers	Yaourt nature		Gouda		Brie		Emmental		bleuet	
Desserts BÉBÉ	fruits de saison		crème dessert		poires		Mousse au chocolat		Salade de fruits frais	
	poulet et petits pois		poisson et ratatouille		porc et épinard		bœuf et courgette		poisson et courge	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



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	feuilleté au fromage		chou blanc aux raisins		salade verte et croutons		salade de haricots verts persillés		velouté de sorcière courge et curcuma	
Plats principaux	steak haché sauce moutarde		pot au feu de légumes de saison		spaghetti sauce bolognaise		émincé de volaille sauce crème		burger noir des enfer au sang de tomate	
Garnitures	romanesco		pomme nature		fromage rapé		riz aux petits légumes		pomme de terre à la marmite	
Produits	tomme de savoie		yaourt		buche de chèvre		comté		kiri	
Laitiers										
Desserts	Dany caramel		banane		yaourt aux fruits		fruit de saison		gâteau aux oranges sanguines	
BEBE	bœuf haricots verts		poisson et épinard		dinde et carotte		poisson et courge		poulet et courgette	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins

