



Nom établissement

Déjeuner du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

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 | Taboulé | | Carottes râpées vinaigrette | | Mâche | | Macédoine vinaigrette | | Salade verte et mais | | Viande bovine française |
| | | | | | | | | | | | Porc français |
| Plat principaux | Paupiette de veau sauce crème | | Galette soja tomate basilic | | Filet de lieu sauce provençale | | Émincé de bœuf sauce tomate | | Pilons de poulet rôtis | | Volaille française |
| | | | | | | | | | | | Agriculture biologique |
| Garnitures | Haricots plats persillés | | Épinards | | Blé | | Tortis | | Boulgour (sauce) | | Plat végétarien |
| | | | | | | | | | | | Produit local |
| Produits Laitiers | Yaourt nature | | Coulommiers | | Comté | | Cantal jeune | | Mimolette | | Poisson frais |
| | | | | | | | | | | | Cuisiné par nos soins |
| Desserts bébé | Banane | | Tarte aux pommes | | Ile flottante | | Fruit de saison | | Galette des Rois | | |
| | bœuf et haricots | | volailles et épinard | | poisson et artichaut | | bœuf et carotte | | poulet et courgettes | | |



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 janvier au vendredi 14 janvier 2022

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 | Chou chinois vinaigrette | | Salade de pommes de terre ciboulette | | Salade verte et croutons | | Carottes râpées | | Quiche Lorraine | | Viande bovine française |
| | | | | | | | | | | | Porc français |
| Plat principal | Cannelloni gratinés au fromage | | Mijoté de colin sauce blanche | | Longe de porc confite | | Filet de poulet forestière | | Filet de saumons sauce marinière | | Volaille française Agriculture biologique |
| | | | | | | | | | | | |
| Garnitures | (plat complet) | | Carottes braisées | | Polenta | | Pommes de terre rôties | | Fondue de poireaux | | Plat végétarien |
| | | | | | | | | | | | |
| Produits Laitiers | Tomme blanche | | Yaourt nature | | Gouda | | St Nectaire laitier | | Coulommiers | | Produit local |
| | | | | | | | | | | | Poisson frais |
| Desserts bébé | Mousse chocolat | | Fruit de saison | | Beignet au framboises | | Compote de fruits sans sucre ajouté | | Banane | | Cuisiné par nos soins |
| | volaille et haricots verts | | colin et carotte | | porc et épinard | | volaille et courge | | saumon et courgette | | |



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



Nom établissement

Déjeuners du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

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 | Lentilles vinaigrette | | Salade verte | | Chou blanc | | Betteraves rouge sauce vinaigrette | | Chou chinois vinaigrette | | Viande bovine française |
| | | | | | | | | | | | Porc français |
| Plat principaux | Quenelles sauce tomate | | Sauté de veau jus au romarin | | Filet de poisson sauce bisque | | Choucroute garnie | | Blanquette de dinde | | Volaille française |
| | | | | | | | | | | | Agriculture biologique |
| Garnitures | Haricots verts persillés | | Gratin de courge | | Semoule (sauce) | | Pommes vapeur et chou | | Riz | | Plat végétarien |
| | | | | | | | | | | | Produit local |
| Produits Laitiers | Comté | | Kiri | | Gouda | | Fromage blanc | | Brie | | Poisson frais |
| | | | | | | | | | | | Cuisiné par nos soins |
| Desserts bébé | Fruit de saison | | Tarte normande | | Ananas | | Banane au chocolat | | Abricot et pêche au sirop | | |
| | poulet et haricots verts | | veau et courge | | poisson et épinard | | bœuf et carotte | | dinde courgette | | |



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



Nom établissement

Déjeuners du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

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 | Endives au comté | | Salade de surimi | | Crudités composées | | Cèleri vinaigrette au curry doux | | Macédoine mayo | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Plat principal | Haut de cuisse de Poulet rôti | | Filet de lieu noir sauce basilic | | Sauté de porc aux petits oignons | | Émincé de bœuf vigneronne | | Couscous légumes et pois chiches | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Garnitures | Pâtes (+sauce) | | Gratin de brocolis | | Pommes vapeur | | Carottes au beurre | | Semoule | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Produits Laitiers | Tomme blanche | | Emmental | | Camembert | | buche de chèvre | | Yaourt nature | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Desserts bébé | Fromage blanc aux fruits | | Flan caramel | | Ile flottante | | Marbré | | Fruit de saison | | |
| | poulet petit pois | | poisson épinard | | porc artichaut | | bœuf carotte | | volaille et courge | | |



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