



Nom établissement

Déjeuners

du

lundi 2 mai

au

vendredi 6 mai 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											Viande bovine française
Plats principaux											Porc français
Garnitures											Volaille française
Produits Laitiers											Agriculture biologique
Desserts											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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrées	Salade de blé		Tomates au basilic		Courgettes râpées vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Concombre au fromage blanc		Viande bovine française
	Carottes et céleri râpés		Feuilleté au fromage				Salade composée		Salade de perles, tomate et mimolette		Porc français
Plats principaux	Sauté de dinde au cidre		Tajine aubergines et pommes de terre (plat complet)		Boulettes d'agneau au curry		Émincé de bœuf au curry		Gratin de poisson		Volaille française
	Omelette		Mousse de poisson		Filet de poisson à l'escabèche		Filet de poisson aioli		Saucisse de Toulouse		
Garnitures	Haricots plats à l'ail		Pommes de terre au four		Fondue de poireaux		Farfalles		Ratatouille		Agriculture biologique
	Boulgour		Épinards béchamel		Coquillettes		Gratin de chou fleur		Lentilles à l'ancienne		
Produits	Yaourt nature		Coulommiers		Comté		Emmental		Yaourt aromatisé		Plat végétarien
Laitiers	Camembert		Fromage blanc coulis de fruits rouges				Fromage blanc et chocolat		Chèvre		Produit local
Desserts	Fruit de saison		Compote pomme sans sucre ajouté		Muffin		Ananas frais		Clafoutis		Poisson frais
	Flan caramel		Ananas caramélisé				Marbré		Fruit de saison		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	Concombre au yaourt		Taboulé		1/2 pomelos		Tomate basilic		Pizza	
	Chou fleur cuit sauce cocktail		Salade de maïs				Terrine de campagne cornichon		Salade verte	
Plats principaux	Pâtes sauce tomate aux légumes frais et secs		Pain de poisson		Poulet rôti		Porc au caramel		Émincé de bœuf en carbonnade	
	Œufs dus sauce aurore		Sauté de dinde à la crème		Filet de poisson sauce marinère		Omelette		Filet de poisson crème de ciboulette	
Garnitures	Coudes rayés		Fondue de poireaux		Pommes boulangères		Riz		Carottes persillées	
	Gratin de courgettes		Blé		Ratatouille		Épinards		Lentilles	
Produits Laitiers	St Paulin		Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits		St Nectaire laitier		Fromage blanc	
	Brie		Carré frais				Yaourt nature		Raclette	
Desserts	Flan chocolat		Banane		Fruit de saison		Compote pomme fraise sans sucre ajouté		Salade de fruits frais	
	Fruit de saison		Fromage blanc au coulis				Panna cotta coulis mangue		Entremets pistache	

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	Riz niçois		Betteraves vinaigrette		Crudités composées					
	Tomates et olives noires		Brunoise de courgette à la fête							
Plats principaux	Sauté de dinde façon basquaise		Chipolatas grillées		Moussaka (plat complet)		Férié		Pont	
	Filet de poisson façon basquaise		Omelette		Gratin de poisson					
Garnitures	Haricots verts ail et persil		Pommes de terre au romarin		-					
	Macaroni		Brocolis sautés		Petits pois / Aubergines à la tomate					
Produits Laitiers	Bleuet des prairies		Fromage blanc		Gouda					
	Fromage frais ail et fines herbes		Mimolette							
Desserts	Ananas frais		Salade de fruits frais		Fondant chocolat					
	Glace		Compote pomme sans sucre ajouté							

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 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Logos	
Entrées	Tomates aux oignons rouges		Salade de pâtes		Cèleri rémoulade		Salade de carottes cuites au cumin		Tomates basilic	
	Surimi mayonnaise		Champignons émincés vinaigrette au citron				Salade verte croustons		Rosette	
Plats principaux	Merguez		Cassolette de poisson à la provençale		Sauté de porc charcutière		Quenelles sauce tomate		Sauté de veau aux olives	
	Filet de poisson à la Bordelaise		Poulet à la provençale		Filet de poisson sauce Nantua		Filet de poisson à la tomate		Œufs brouillés	
Garnitures	Semoule (+sauce)		Julienne de légumes au beurre		Haricots blancs		Riz		Chou fleur béchamel	
	Gratin de courgettes		Pommes vapeur		Gratin d'aubergines		Haricots verts sautés à l'ail		Tortis	
Produits Laitiers	Bleu		Coulommiers		Emmental		Fromage blanc		Bleuet des prairies	
	Yaourt aromatisé		Gouda				Raclette		Fromage blanc	
Desserts	Liégeois		Ananas frais		Œuf à la neige		Salade de pomme et fruits rouges		Clafoutis aux pommes	
	Fruit de saison		Gâteau au yaourt aux pépites				Semoule au lait vanillé		Compote pomme cassis sans sucre ajouté	