



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
Entrées	Carottes râpées		Betteraves mimosa				Salade de tomate et olives noires		Lentilles vinaigrette
	Salade verte		Radis				Concombre à la crème		Salade maïs et poivrons
	Terrine de Légumes		Chou rouge aux pommes				Salade de coquillettes		Melon
	Salade de pois chiches à la coriandre		Courgettes râpées vinaigrette				Terrine de poisson mayonnaise		Gaspacho
Plats principaux	Filet de poisson façon basquaise		Porc au caramel				Cappelletti au fromage		Émincé de bœuf à la bordelaise
	Pilons de poulet marinés		Filet de poisson à l'huile d'olive						Filet de poisson à l'orientale
Garnitures	Boulgour		-				Ratatouille		Haricots verts persillés
	Chou fleur sauté		Purée de carottes / pâtes						Blé
Produits Laitiers	Yaourt nature		Mimolette				Fromage blanc		Fromage fondu
	Fromage fondu		Brie				Emmental		camembert
	Cantal jeune		Fromage blanc				Fournols		Yaourt nature
	Bleu		Comté				Chèvre		Yaourt aromatisé
Desserts	Compote multifruit sans sucre ajouté		Melon				Tarte au chocolat		Salade d'ananas frais
	Pêche chantilly		Fruit de saison				Far breton		Fruit de saison
	Fruit de saison		Quatre quarts aux pommes				Fruit de saison		Panna cotta coulis framboise
	Fromage blanc coulis chocolat		Crème aux œufs				Abricots au sirop léger		Pain perdu à la cannelle





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
Entrées	Radis beurre		Melon				Cake tomate, olive et thym		Haricots verts à l'échalote
	Brunoise de courgette, féta et olives		Chou chinois vinaigrette				Quiche au fromage		Velouté glacé de petits pois à la menthe
	Salade de boulgour, tomate, olive		Jambon cornichon				Émincé de fenouil et croutons		Tomates mimosa
	Champignons à la Grecque		Salade de lentilles aux oignons rouges				Coleslaw		Salade verte maïs
Plats principaux	Escalope Pane		Boulettes de bœuf sauce tomate				Burger Potatoes		Sauté de veau aux champignons
	Filet de poisson à la graine de moutarde		Fricassée de poisson à la tomate						Filet de poisson au beurre blanc
Garnitures	Brocolis sautés		Pennes				Pomme Potatoes		Semoule
	Riz		Aubergines à la tomate						Carottes au jus
Produits	Raclette		Bleu				Fromage blanc		Yaourt aromatisé
	Carré de l'est		Tomme blanche				Tome de Laqueuille		Tomme noire
	Yaourt aromatisé		Yaourt nature				St Albroy		Carré frais
	Fromage blanc		Fromage fondu				Pont l'Évêque		St Nectaire laitier
Desserts	Éclair		Glace				Salade de fruits frais		Fruit de saison
	Tarte grillée aux pommes		Crème dessert				Fruit de saison		Terrine de fruits frais
	Fruit de saison		Fruit de saison				Gâteau basque		Tiramisu
	Flan chocolat		Gâteau de semoule caramel				Ceufs à la neige		Ananas caramélisé coco

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



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
Entrées 	Salade de riz au thon		Tomates au basilic				Betteraves vinaigrette		Concombre au fromage blanc
	Pépinettes en salade		Salade verte				Salade de haricots beurre et tomate		Salade radis et pomme râpés
	Carottes et céleri râpés		Feuilleté au fromage				Salade de pamplemousse		Maquereau au vin blanc
	Soupe froide tomate pastèque		Salade de fonds d'artichaut				Melon		Salade de perles, tomate et mimolette
Plats principaux 	Sauté de dinde		Omelette aux herbes				Gratin de Pomme de Terre		Gratin de poisson
	Filet de poisson aux amandes		Pain de poisson						Rougail Saucisse
Garnitures 	Haricots plats à l'ail		Pommes sautées						Ratatouille
	Boulgour		Épinards béchamel				Gratin de chou fleur		Lentilles à l'ancienne
Produits 	Yaourt nature		Coulommiers				Emmental		Yaourt aromatisé
	Tomme noire		Gouda				Fromage blanc vanille		Mimolette
	Edam		Fromage blanc				Pont l'évêque		Gouda
	Camembert		Yaourt aromatisé				Fromage fondu		Chèvre
Desserts 	Salade de pastèque		Compote pomme banane sans sucre ajouté				Salade ananas frais		Clafoutis
	Fruit de saison		Poire au chocolat				Fruit de saison		Chou vanille
	Cocktail de fruits au sirop		Fruit de saison				Marbré		Fruit de saison
	Flan pistache		Tarte au citron				Pomme au four		Fromage blanc ardéchois



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
Entrées 	Tomate vinaigrette		Salade boulgour				Carottes râpées à l'orange		Tarte au fromage
	Melon		Haricots rouges, tomate et maïs				Salade verte		Pain perdu au jambon
	Salade de riz au surimi		Concombre à l'aneth				Terrine de campagne cornichon		Soupe froide de radis rose au yaourt
	Chou fleur vinaigrette		Brunoise de courgette et tomate				Haricots blancs vinaigrette		Chou chinois vinaigrette
Plats principaux 	Palette		Filet de poisson crème citron						Sauté de bœuf au paprika
	Filet de poisson beurre cumin		Poulet Tex Mex				Omelette		Beignets de poisson sauce tartare
Garnitures 	Riz		Carottes au beurre				Purée de pommes de terre		Brocolis
	Courgettes braisées		Pennes				Poêlée d'aubergines		Blé aux petits légumes
Produits 	St Paulin		Yaourt aromatisé				St Nectaire laitier		Fromage blanc
	Brie		Cantal jeune				Tome de Laqueuille		Coulommiers
	Fromage blanc		Camembert				Yaourt vanille		Raclette
	Fournols		Carré frais				Bleu		Yaourt aromatisé
Desserts 	Glace		Salade melon pastèque				Abricots au coulis		Fruit de saison
	Crème dessert vanille		Fruit de saison				Compote pomme frais sans sucre ajouté		Soupe de pêche
	Fruit de saison		Mousse praliné				Fruit de saison		Brownie
	Compote poire sans sucre ajouté		Cake aux pépites				Panna cotta coulis caramel		Liégeois



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
Entrées  	Lentilles vinaigrette							
	Salade de riz							
	Velouté glacé de courgette à la coriandre							
	Tomate mozzarella							
Plats principaux 	Émincé de porc au Madère		Menu du Chef !					
	Œufs durs sauce Mornay							
Garnitures 	Haricots verts persillés							
	Pommes noisette							
Produits  	Bleuet des prairies							
	Camembert							
	Yaourt aromatisé							
	Fromage frais ail et fines herbes							
Desserts  	Salade de pastèque							
	Fruit de saison							
	Beignet							
	Glace							

