



Nom établissement

Déjeuner du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 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	Judi	Logos	Vendredi
Entrées							Tomate basilic		Concombre à l'aneth
							Melon Saucisson cornichon Salade de haricots coco		Salades mêlées Salade de boulgour Rillettes de poisson
Plats principaux							Chipolatas		Bolognaise au Bœuf
							Poisson meuniere		Colin aux câpres
Garnitures							Pomme Sautes		Spaghetti
							courgettes		Carottes
Produits Laitiers							Emmental		Cantal jeune
							Yaourt aromatisé Fromage blanc battu St Nectaire		Yaourt nature Bleu d'auvergne Camembert
Desserts							Crème dessert		Pastèque
							Crème aux œufs Cake au citron Corbeille de fruit		Corbeille de fruits Glace Compote pomme fraise sans sucre ajouté



Nom établissement

Déjeuner du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre 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	Judi	Logos	Vendredi
Entrées	Haricots rouges vinaigrette		Salade verte aux dés de fromage				Concombre au yaourt		Cœurs palmier et Mais
	Salade de pépinettes		Tomates et olives noires				Salade composée		Tarte au fromage
	Carottes râpées au citron		Pâté en croute				Betteraves vinaigrette		Radis émincés vinaigrette
	Cèleri et pomme verte		Quiche au thon				Œufs mayonnaise		Courgette râpées
Plats principaux	Colin persillé		Rôti de porc au jus				Curry de pois chiches aux légumes		Émincé de bœuf à la provençale
	Escalope de poulet grillée aux herbes		Poisson						Gratin de poisson
Garnitures	Ratatouille		Purée de pommes de terre				Riz Pilaf		Haricots verts persillés
	Semoule		Épinards béchamel				Purée de carottes		Coquillettes
Produits	Fromage blanc battu		Édam				St Nectaire		Yaourt nature
	Cantal		Suisses aux fruits				Fromage blanc confiture		Tomme noire
	Brie		Carré frais				Raclette		Suisses nature
	Chèvre		Yaourt vanille				Coulommiers		Bleuet des prairies
Desserts	Muffin aux pépites		Liégeois				Melon		Salade de fruits frais
	Salade d'ananas frais		Fromage blanc au coulis de fruits jaunes				Corbeille de fruits		Corbeille de fruits
	Pomme caramélisée à la cannelle		Beignet				Clafoutis aux fruits		Pain perdu
	Semoule au lait vanillé		Compote poire sans sucre ajouté				Mousse coco		Crème dessert



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 13 septembre** au **vendredi 17 septembre 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	Judi	Logos	Vendredi
Entrées	Tomate à l'emmental		Salade de pois chiches				Salade de haricots beurre		Concombre à la menthe
	Chou blanc		Salade de pâtes				Salade de carottes au cumin		Dips de légumes sauce fromage blanc
	Lentilles aux lardons		Melon				Chou chinois au sésame		Betteraves mimosa
	Poireaux vinaigrette		Radis beurre				Celeri rémoulade		Terrine de poisson au citron
Plats principaux	Omelette		Escalope de dinde Pané				Omelette		Filet de Saumon
	Filet de poisson à la moutarde		Filet de julienne crème citron						Longe de porc au miel
Garnitures	Chou fleur persillé		Courgettes et aubergines sautées				Semoule		Riz au beurre
	Céréales gourmandes (blé, cœur de blé, boulgour, avoine)		Pommes noisettes				Tian de légumes		Gratin de courge
Produits	Raclette		Suisses natures				Fromage blanc battu		Fromage fondu
	Yaourt aux fruits		Carré de l'est				Emmental		Yaourt aromatisé
	Bûche		Fromage frais ail et fines herbes				Cantal jeune		Mimolette
	Pont Lévêque		Gouda				Bleu		Coulommiers
Desserts	Cake aux fruits		Salade pomme prune				Salade de fruits frais		Glace
	Marbré		Corbeille de fruits				Corbeille de fruits		Panna cotta au coulis
	Corbeille de fruits		Poire au chocolat				Tarte aux pommes		Donuts
	Salade de pastèque à la menthe		Far aux abricots				Mousse framboise		Corbeille de fruits



Nom établissement

Déjeuners du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 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
Entrées	Courgettes râpées à la mimolette		Concombre au yaourt				Salade de lentilles		Tomate et féta
	Salade verte		Salade de pamplemousse				Salade de quinoa et légumes		Cèleri vinaigrette au curry
	Friand au fromage		Fonds d'artichaut à la provençale				Chou fleur ravigote		Maquereau à la tomate
	Haricots verts à l'échalote		Salade de blé aux dés de gruyère				Brunoise de courgettes au basilic		Chou rouge râpé vinaigrette
Plats principaux	Saute de Veau		Chipolatas grillées						Lasagnes sauce bolognaise végétale (sauce tomate, petits légumes et lentilles)
	Colin filet		Fricassée de poisson aux agrumes						Lasagnes de poisson
Garnitures	Tortis		Petits pois au jus				Gratin de Pomme de Terre		(plat complet)
	Brocolis sautés		Blé				Carottes		(plat complet)
Produits	Yaourt aux fruits		Bleuet des prairies				Yaourt nature		Chèvre
	St Paulin		Fromage blanc ardéchois				Bleu		Brie
	Comté		Tomme au lait pasteurisé				Saint nectaire laitier		Fromage blanc vanille
	Carré de l'est		Yaourt nature				Edam		Raclette
Desserts	Pêche au coulis de fruits rouges		Gâteau chocolat				Ananas frais		Liégeois
	Corbeille de fruits		Roulé confiture				Corbeille de fruits		Crème renversée
	Compote		Melon				Poire aux amandes		Compote pomme abricot sans sucre ajouté
	Clafoutis		Corbeille de fruits				Mousse chocolat		Corbeille de fruits





Nom établissement

Déjeuners

du

lundi 27 septembre

au

vendredi 1 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 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	
Entrées	Salade verte et croutons		Concombre à l'aneth				Hot Dog		Tomate mimosa
	Concombre tzatziki		Melon (selon saison)				Salade coleslow		Courgettes râpées vinaigrette
	Brocolis cuits sauce cocktail		Mousse de thon				Haricots rouges façon chilli végétarien		Terrine de légumes sauce mayonnaise
	Salade de blé		Betteraves mimosa						Pâté croûte
Plats principaux	Emince de Porc Caramel		Saucisse toulouse				Burger		Riz Cantonais
	Filet de julienne au pesto		Filet de poisson au coulis						
Garnitures	Purée		Purée de haricots verts				Potatoes		Ratatouille
	Carottes aux oignons		Semoule (+sauce)						
Produits	Brie		Bleuet des prairies				Fromage blanc battu		Tomme au lait pasteurisé
	Comté		Fromage blanc à la vanille				Coulommiers		Yaourt nature
	Yaourt aromatisé		Fournols				Mimolette		Pont l'évêque
	Fromage fondu		Camembert				Suisses fruités		St Paulin
Desserts	Crème dessert		Far aux pêches				Brownies		Salade d'agrumes
	Flan caramel		Marbré				Donuts		Corbeille de fruits
	Banane chocolat		Corbeille de fruits				Cookies		Marmelade de fruits
	Corbeille de fruits		Fruits au sirop léger				Pan cakes		Fromage blanc au coulis