



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

	T		T	IVIETIU	s indicatifs sous reserve de modifi 	CallONS		1	
SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi
Entrées							Tomate basilic		Concombre à l'aneth
							Melon		Salades mêlées
							Saucisson cornichon		Salade de boulgour
							Salade de haricots coco		Rillettes de poisson
Plats principaux							Chipolatas		Bolognaise au Bœuf
							Poisson meuniere		Colin aux carpes
Garnitures							Pommes Sautées		Spaghettis
							courgettes		Carottes
Produits							Emmental		Cantal jeune
Laitiers							Yaourt aromatisé		Yaourt nature
							Fromage blanc battu		Bleu d'auvergne
							St Nectaire		Camembert
Desserts							Crème dessert		Pastèque
							Crème aux œufs		Corbeille de fruits
							Cake au citron		Glace
							Corbeille de fruits		Compote pomme fraise sans sucre ajouté







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

				Wichia	s indicatifs sous reserve de modif	ioations	T.		
SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi
Entrées	Haricots rouges vinaigrette		Salade verte aux dés de fromage				Concombre au yaourt		Coeurs palmier et Mais
VANDE VOINE BOOME BRANCASSE	Salade de pépinettes		Tomates et olives noires				Salade composée		Tarte au fromage
	Carottes râpées au citron		Pâté en croute				Betteraves vinaigrette		Radis émincés vinaigrette
IE PORC FRANCAIS	Cèleri et pomme verte		Quiche au thon				Œufs mayonnaise		Courgettes râpées
Plats principaux	Colin persillé		Rôti de porc au jus				Curry de pois chiches aux légumes	PRODUIT VEGE	Émincé de bœuf à la provençale
William Land	Escalope de poulet grillée aux herbes		Poisson						Gratin de poisson
Garnitures	Ratatouille		Purée de pommes de terre				Riz Pilaf		Haricots verts persillés
AB AGRICULTURE RIOLOGIQUE	Semoule		Épinards béchamel				Purée de carottes		Coquillettes
Produits	Fromage blanc battu		Édam				St Nectaire		Yaourt nature
PRODUIT VEGE	Cantal		Suisses aux fruits				Fromage blanc confiture		Tomme noire
	Brie		Carré frais				Raclette		Suisses nature
PRODUIT LOCAL	Chèvre		Yaourt vanille				Coulommiers		Bleuet des prairies
Desserts	Muffin aux pépites		Liégeois				Melon		Salade de fruits frais
POISSON	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
GUISINÉ PAR NOS SOINS	Semoule au lait vanillé		Compote poire sans sucre ajouté				Mousse coco		Crème dessert







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

				ivierius	s indicatifs sous réserve de modifi	Callons			
SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi
Entrées	Tomate à l'emmental		Salade de pois chiches				Salade de haricots beurre		Concombre à la menthe
VIANDE BOVINE PRANCASE	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
HE PORC	Poireaux vinaigrette		Radis beurre				Celeri rémoulade		Terrine de poisson au citron
Plats principaux	Omelette	PRODUIT VEGE	Escalope de dinde Panée				Omelette		Filet de Saumon
VOLANLE PRANCAISE	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
AB ASINGUISUNG	Céréales gourmandes (blé, cœur de blé, boulgour, avoine)		Pommes noisettes				Tian de légumes		Gratin de courge
Produits	Raclette		Suisses nature				Fromage blanc battu		Fromage fondu
PRODUIT	Yaourt aux fruits		Carré de l'est				Emmental		Yaourt aromatisé
	Bûche		Fromage frais ail et fines herbes				Cantal jeune		Mimolette
PRODUIT LOCAL	Pont Lévêque		Gouda				Bleu		Coulommiers
Desserts	Cake aux fruits		Salade pomme prune				Salade de fruits frais		Glace
POISSON FRAIS	Marbré		Corbeille de fruits				Corbeille de fruits		Panna cotta au coulis
	Corbeille de fruits		Poire au chocolat				Tarte aux pommes		Donuts
CUISINÉ PRRNOS SOINS	Salade de pastèque à la menthe		Far aux abricots				Mousse framboise		Corbeille de fruits







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

				ivierius	s indicatifs sous réserve de modifi	CallOHS			
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
DIANDE BONNE FRANÇAISE	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
LE PORTE	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)
PURETURE NAME AND ADDRESS OF THE PURE OF T	Colin filet		Fricassée de poisson aux agrumes						Lasagnes de poisson
Garnitures	Tortis		Petits pois au jus				Gratin de Pomme de Terre		(plat complet)
AB ADDITION OF THE PROPERTY OF	Brocolis sautés		Blé				Carottes		(plat complet)
Produits	Yaourt aux fruits		Bleuet des prairies				Yaourt nature		Chèvre
PRODUIT	St Paulin		Fromage blanc ardéchois				Bleu		Brie
	Comté		Tomme au lait pasteurisé				Saint nectaire laitier		Fromage blanc vanille
PRODUIT LOCAL	Carré de l'est		Yaourt nature				Edam		Raclette
Desserts	Pêche au coulis de fruits rouges		Gâteau chocolat				Ananas frais		Liégeois
POISSON FRAIS	Corbeille de fruits		Roulé confiture				Corbeille de fruits		Crème renversée
	Compote		Melon				Poire aux amandes		Compote pomme abricot sans sucre ajouté
CUISINÉ PER NOS SOINS	Clafoutis		Corbeille de fruits				Mousse chocolat		Corbeille de fruits







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

				IVIETIUS	s indicatifs sous réserve de modifi	Cations			
SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	
Entrées	Salade verte et croutons		Concombre à l'aneth				Tarte au fromage		Tomate mimosa
VIANDE BUSINE FRANÇAISE	Concombre tzatzíki		Melon (selon saison)				Cake olives et lardons		Courgettes râpées vinaigrette
	Brocoli cuit sauce cocktail		Mousse de thon				Champignons vinaigrette		Terrine de légumes sauce mayonnaise
E PORCE FRANCISCO	Salade de blé		Betteraves mimosa				Râpé de chou blanc		Pâté croûte
Plats principaux	Poulet rôti		Saucisse toulouse	PRODUIT			Riz contonais		Plein filet pané
POLAGALE	Filet de julienne au pesto		Filet de poisson au coulis						Émincé de porc aux oignons
Garnitures	Potatoes au four		Purée de haricots verts				Ratatouille		Purée
AB AGRICULTURE	Carottes aux oignons		Semoule (+sauce)						Fondue de poireaux
Produits	Brie		Bleuet des prairies				Fromage blanc battu		Tomme au lait pasteurisé
PRODUIT	Comté		Fromage blanc à la vanille				Coulommiers		Yaourt nature
	Yaourt aromatisé		Fournols				Mimolette		Pont l'évêque
PRODUIT LOCAL	Fromage fondu		Camembert				Suisses fruités		St Paulin
Desserts	Crème dessert		Far aux pêches				Salade de fruits frais		Salade d'agrumes
POISSON	Flan caramel		Marbré				Corbeille de fruits		Corbeille de fruits
	Banane chocolat		Corbeille de fruits				lle flottante		Marmelade de fruits
CUISINÉ PRENOS SOINS	Corbeille de fruits		Fruits au sirop léger				Tarte au sucre		Fromage blanc au coulis

