



Nom établissement

Déjeuner du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 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	Salade de maïs		Carottes et panais râpés						Salade de Pâtes
	Salade Vert		Taboule						Râpé de chou rouge
	Radis beurre		Quiche au fromage						Terrine de poisson sce cocktail
	Pomelos		Chou fleur ravigote						Salade de quinoa aux légumes
Plats principaux	Pilon de Poiulet		Emince de Bœuf				Férié		Gratin de poisson
	Filet de poisson à l'huile d'olive		Filet de poisson au basilic						Saucisse de Toulouse
Garnitures	Semoule		Haricot Beurre						Purée potiron
	Légumes Couscous		Pâtes						Blé
Produits Laitiers	Yaourt nature		Coulommiers						Yaourt aromatisé
	Tomme noire		Gouda						Mimolette
	Edam		Fromage blanc						Gouda
	Camembert		Yaourt aromatisé						Chèvre
Desserts	Ananas		Pêches au sirop léger						Marbré
	Fruit de saison		Poire au chocolat						Clafoutis aux fruits
	Compote pomme		Fruit de saison						Fruit de saison
	Liégeois		Cake au citron						Flan caramel





Nom établissement

Déjeuner du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 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  	Salade de Riz		Salade de pommes de terre, thon et ciboulette				Coleslaw		Cake emmental et olives
	Chou blanc vinaigrette		Salade de perles				Radis noir et pomme verte râpés		Feuilleté au fromage fondu
	Cèleri au fromage blanc		Salade verte emmental				Macedoine		Chou chinois vinaigrette
	Haricots verts à l'échalote		Potimarron cru râpé vinaigrette				Taboulé		Épinards frais vinaigrette
Plats principaux 	Porc au Caramel		Filet de poisson pané				Omelette		Bœuf bourguignon
	Filet de poisson à la crème de ciboulette		Cordon Bleu						Filet de poisson à l'escabèche
Garnitures 	Tortis		Chou fleur persillé				Riz Parfumé		Carottes fondantes
	Épinards béchamel		Ble				Poêlée de légumes		Semoule
Produits  	Fournols		Yaourt aromatisé				St Nectaire laitier		Yaourt aromatisé
	Brie		Cantal jeune				Tomme de Laqueuille		Coulommiers
	Fromage blanc		Camembert				Yaourt vanille		Raclette
	St Paulin		Carré frais				Bleu		Yaourt nature
Desserts 	Crème dessert vanille		Salade d'agrumes				Compote de fruits sans sucre ajouté		Salade banane kiwi
	Entremets pistache		Fruit de saison				Abricots au coulis		Fruit de saison
	Fruit de saison		Œuf au lait				Fruit de saison		Flan pâtissier
	Banane rôtie au four		Chou à la crème				Liégeois		Ile flottante



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 	Haricots rouges et maïs vinaigrette		Carottes râpées à l'orange				Betraves et maïs		Endives emmental
	Salade de blé		Salade verte aux croutons				Salade de Carottes cuites à la coriandre		Coleslaw
	Chou blanc à la ciboulette		Quiche lorraine				Rémoulade de radis noir		Tarte aux oignons
	Radis beurre		Surimi mayonnaise				Cèleri au curry		Velouté de potiron
Plats principaux 	Palette de porc à la diable		Sauté de veau à l'ancienne				Poêlée de gnocchis aux petits légumes (plat complet)		Boulette à la tomate
	Œufs brouillés à la tomate		Filet de poisson meunière						Poisson du Jour
Garnitures 	Haricots plats à l'ail		Boulgour				-		Petits pois
	Lentilles aux carottes		Embeurré de chou				Fondue de poireaux / riz		Semoule
Produits 	Bleuet des prairies		Yaourt nature				Fromage blanc		Brie
	Camembert		Emmental				Mimolette		St Nectaire laitier
	Yaourt aromatisé		Pont l'évêque				Carré de l'est		Yaourt aromatisé
	Fromage frais ail et fines herbes		Chèvre				Yaourt nature		Edam
Desserts 	Salade d'oranges		Poire aux amandes effilées				Fruit de saison		Far aux poires
	Fruit de saison		Compote pêche				Muffin		Gâteau au yaourt aux pépites
	Roulé confiture		Flan vanille				Ananas caramélisé		Fruit de saison
	Mousse mangue		Fruit de saison				Semoule au lait vanillée		Crème dessert chocolat



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  	Chou chinois vinaigrette		Riz niçois				Salade vert mimolette		Macédoine vinaigrette
	Cèleri à la moutarde à l'ancienne		Salade de lentilles				Cèleri et carottes râpés		Poireaux vinaigrette
	Œufs mimosa		Chou rouge et pomme				Pâté croûte		Endives et pommes
	Houmous au citron		Pomelos				Salade de pépinettes		Mâche et betteraves
Plats principaux 	Filet de poulet au curry		Poisson Colin				Lasagnes légumes		Emince de Bœuf
	Filet de poisson aux petits légumes		Merguez grillées						Filet de poisson aux agrumes
Garnitures 	Riz		Carottes et panais au beurre				Gratin de potiron		Coudes Rayés
	Gratin de brocolis		Semoule				Blé		Haricots verts
Produits  	Yaourt aromatisé		Coulommiers				Bleuet des prairies		Fromage blanc
	Tomme blanche		Suisses nature				Tome de Laqueuille		Raclette
	Yaourt nature		St Paulin				Carré frais		Fromage fondu
	Bleu		Gouda				Yaourt nature		Brie
Desserts 	Flan caramel		Ananas				Moelleux chocolat		Fruit de saison
	Crème dessert vanille		Fruit de saison				Gâteau ananas		Salade de fruits frais
	Fruit de saison		Quatre quarts				Fruit de saison		Riz au lait
	Éclair		Pomme au four				Compote pomme cannelle		Mousse chocolat





Nom établissement

Déjeuners

du

lundi 6 décembre

au

vendredi 10 décembre 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	Vendredi
Entrées									
Principaux									
Garnitures									
Produits									
Desserts									

