



Nom établissement

Déjeuners du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

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 en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Batavia aux dés de fromage		Tomate vinaigrette							
	Céleri rémoulade		Chou rouge							
Plats principaux	Roti de porc		Boulettes de bœuf sauce tomate		Férié		Férié		Pont	
Garnitures	Poelée de légumes		Semoule							
Produits laitiers	Brie		St Paulin							
	Yaourt nature		Yaourt fermier							
Desserts	Beignet au chocolat		Crème dessert vanille							
	Fruit de saison		Fruit de saison							

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Nom établissement

Déjeuners du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

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 en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Salade verte				Betteraves vinaigrette		Concombre vinaigrette	
	Piémontaise		Carottes rapées				Salade de lentilles		Salade radis et pomme râpés	
Plats principaux	Poulet à la crème		Œufs durs				Dos de colin		Saucisse de Toulouse	
Garnitures	Haricots verts sautés		Epinards en béchamel				Riz blanc		Lentille à l'ancienne	
Produits laitiers	Yaourt nature		Coulommiers				Emmental		Yaourt aromatisé	
	Tomme noire		Gouda				Fromage blanc		Mimolette	
Desserts	Salade d'ananas frais à la menthe		Gâteau au yaourt				Salade de fruits frais		Clafoutis	
	Fruit de saison		Fruit de saison				Fruit de saison		Fruits de saison	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Nom établissement

Déjeuners du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

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 en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées			Pizza				Salade de pommes de terre ciboulette		Concombre sauce moutarde	
			Quiche				Salade de coquillettes		Carottes râpées	
Plats principaux	Férié		Porc au caramel				Beignet de poissons pesca		Sauté de bœuf au paprika	
Garnitures			Carottes persillées				Haricots beurre		Frites	
Produits laitiers			Yaourt aromatisé				Saint Nectaire laitier		Fromage blanc	
			Cantal jeune				Yaourt aromatisé		Coulommiers	
Desserts			Banane				Salade de fruits frais		Compote	
			Fruit de saison				Fruit de saison		Fruits de saison	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN

Nom établissement

Déjeuners du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024

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 en fonction des approvisionnements*



SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte		Betteraves vinaigrette				Salade de tomates aux oignons rouges		Salade de pommes de terre vinaigrette	
	Céleri rémoulade		Salade de carottes cuites				Salade de radis émincés au fromage blanc		Salade de pois chiches au cumin	
Plats principaux	Bolognaise de bœuf		Chipolatas grillées				Lasagne aux épinards		Steack fromager	
Garnitures	Spaghetti		Pommes de terre vapeur				(plat complet)		Haricots verts	
Produits laitiers	Fromage type morbier		Brie				Saint Nectaire laitier		Yaourt fermier	
	Yaourt fermier		Mimolette				Fromage blanc		Coulommiers	
Desserts	Fruits au sirop		Salade de fruits frais				Compote sans sucre ajouté		Salade de fruits frais à la menthe	
	Fruit de saison		Fruit de saison				Fruits de saison		Fruit de saison	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 3 juin** au **vendredi 7 juin 2024**

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 en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 5	Lundi Pâques	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Logos
Entrées									
Plats principaux									
Garnitures									
Produits laitiers									
Desserts									

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN