



# Livrés Le Bois d'Oingt

Déjeuners du lundi 29 avril au vendredi 3 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 \*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Tomate vinaigrette		Haricots blancs au chorizo				Concombre à la menthe		Tartine au fromage	
	Chou blanc & pommes	 	Taboulé				Chou chinois		Quiche Lorraine	
Plats principaux	Filet de poisson à l'aneth		Émincé de bœuf Strogonoff (échalote, concentré tom, oignon, crème, champ, vin blanc)		Férié		Haricots rouges au chili		Gigolette de lapin à la moutarde	
Garnitures	Tortis semi complètes		Haricots verts sautés				Riz semi complet Camargue	 	Ratatouille	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Fromage		Laitage	
Desserts	Crème dessert vanille		Salade d'ananas				Compote sans sucre ajouté ARA		Banane	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique église



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





# Livrés Le Bois d'Oingt

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 \*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes râpées ciboulette		Jambon cornichon							
	Tomates et maïs vinaigrette		Œuf dur mayonnaise							
Plats principaux	Filet de poisson pané		Poulet basquaise		Férié		Férié		Pont	
Garnitures	Courgettes braisées		Frites / pommes sautées							
			-							
Produits laitiers	Laitage		Fromage							
Desserts	Éclair chocolat		Banane au chocolat							
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais							

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





# Livrés Le Bois d'Oingt

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 \*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de coquillettes		Concombre à l'aneth						Tomates & olives noires	
	Salade de pommes de terre & thon		Radis émincés au fromage blanc						Chou blanc au sésame	
Plats principaux	Omelette		Veau marengo						Gratin de poisson au citron	
							Poisson			
Garnitures	Épinards		Carottes braisées						Riz Camargue	
Produits laitiers	Fromage		Laitage						Fromage	
Desserts	Pastèque		Gâteau au chocolat						Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





# Livrés Le Bois d'Oingt

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 \*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées			Quiche				Brunoise courgette et tomate		Carottes râpées	
			Cake légumes curry				Salade verte		Salade de tomate et oignon rouge	
Plats principaux	Férié		Quenelles gratinées sauce tomate				Chipolatas grillées		Tajine d'agneau aux épices	
Garnitures			Gratin de courgettes				Ratatouille		Semoule semi complète	
Produits laitiers			Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts			Melon				Marbré		Liégeois vanille	
			Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien



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	Logos
Entrées	Melon		Concombre au fromage blanc				Salade de pommes de terre & cervelas		Œufs durs mayonnaise	
	Salade de tomate et maïs		Radis et pomme râpés	 			Salade de haricots rouges au maïs	 	Jambon cornichon	
Plats principaux	Bolognaise au bœuf		Cassolette de poisson aux olives				Émincé de bœuf créole (céleri, oignon, ail, concentré de tomate, vinaigre, curcuma, cumin)	  	Tacos haricots rouges et maïs	
Garnitures	Macaroni semi complets		Haricots verts sautés l'ail				Carottes persillées	 	Galette de blé	
	-									
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Compote sans sucre ajouté ARA	 	Roulé confiture				Salade de fruits frais		Ananas	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien

