



# Livrés Le Bois d'Oingt

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 \*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de riz		Salade de tomate au pesto				Radis beurre	 	Terrine de campagne cornichons	
	Salade de lentilles isère	 	Concombre & maïs				Tomate, concombre et oignon vinaigrette	 	Rillettes de poisson à l'aneth	
Plats principaux	Filet de poisson à la crème de poivron		Sauté de pintade à la normande				Curry de pommes de terre, haricots rouges et lait de coco		Émincé de bœuf à la provençale	 
	Épinards béchamel		Frites/pommes sautées				Brocolis poêlés	 	Tortis semi complètes	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage		Fromage	
	Melon		Pêches au sirop léger				Quatre quarts vanille		Salade de pastèque	
Desserts	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 10 juin** au **vendredi 14 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 \*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de tomate au basilic		Tarte tomate et moutarde						Macédoine mayonnaise au citron	
	Courgettes râpées vinaigrette		Pizza				JO - Grèce Antique		Salade de haricots beurre et tomate	
Plats principaux	Couscous légumes et pois chiches	 	Filet de poisson crème citron						Gâteau de foies de volaille	
							Poisson			
Garnitures	Semoule semi complète		Gratin de courgettes						Riz Camargue	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Fromage blanc crème de marron		Banane au chocolat				Pâtisserie		Pastèque	
	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 17 juin

au

vendredi 21 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 \*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Concombre au fromage blanc	 	Salade de coquillettes				Concombre à l'aneth	 	Tomate basilic	 
	Chou blanc aux pommes	 	Salade de riz, oeufs et olives noires				Pastèque		Salade verte	 
Plats principaux	Œufs brouillés		Émincé de bœuf à l'indienne (lait de coco, curry, ail, oignon, citron)	 			Pilons de poulet tex mex	 	Cassolette de poisson à la provençale	
Garnitures	Frites / pommes sautées		Purée de carottes				Ratatouille	 	Semoule (sauce)	
	-									
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Crème dessert		Melon				Beignet		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 24 juin au vendredi 28 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 \*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Betteraves mimosa		Rémoulade de céleri				Lentilles vertes Isère vinaigrette	 	Salade de tomate et oignon rouge	
	Chou fleur ravigote		Chou blanc & croutons				Taboulé		Chou chinois	
Plats principaux	Sauté de porc aux pruneaux		Filet de poisson meunière				Sauté de veau aux champignon		Bolognaise aux légumes frais et secs	
										
Garnitures	Riz Camargue		Courgettes braisées				Petits pois		Penne semi-complètes	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Pastèque		Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat				Melon		Ile flottante	
	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





Déjeuners du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 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 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										

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

