



CHOIX DIRIGÉ - OINGT et SAINT LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 7 avril au vendredi 11 avril 2025

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		Radis noir et pommes râpés	 			Chou rouge aux pommes		Œufs durs mayonnaise	
	Salade de perles au chorizo		Salade verte	 			Coleslaw		Rillettes de maquereau au citron	
Plats principaux	Tajine de dinde aux abricots secs		Bolognaise petits légumes frais et secs				Rôti de veau au jus		Pain de poisson et coulis	
	Œufs brouillés						Omelette aux herbes			
Garnitures	Légumes tajine et semoule	 	Macaroni semi complètes				Épinards béchamel		Pommes au four	
Produits laitiers	Fromage		Fromage				Laitage		laitage	
Desserts	Salade d'oranges la cannelle		Liégeois				Gâteau surprise du Chef au citron		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





CHOIX DIRIGÉ - OINGT et SAINT LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 14 avril au vendredi 18 avril 2025

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	Street Food Inde	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Salade d'épinards frais mimolette						Salade composée	
	Salade de pommes de terre ciboulette		Carottes râpées						Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson à la Bordelaise		Émincé de bœuf créole (cèleri, oignon, ail, concentré tom, vinaigre, curcuma, cumin)						Tacos du Chef haricots rouges et maïs	
			Cassolette de poisson à la provenale							
Garnitures	Fondue de courgettes (selon météo)		Coquillettes						Galette tacos	
Produits laitiers	Laitage		Laitage				Fromage		Fromage	
Desserts	Corbeille de fruits frais		Moelleux chocolat						Crème dessert 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





CHOIX DIRIGÉ - OINGT et SAINT LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

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										
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



