Bois d'Oingt



Déjeuners

du

lundi 26 mai

au

vendredi, mai 30, 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 *

Poisson MSC

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrées	Carottes râpées	LOCAL PROBLEM (SEE	Salade melon et pastèque								Appellation d'origine Contrôlé
	Salade de tomate et oignon rouge		Tomates et maïs vinaigrette								Appellation d'origine protégée
											Indication géographique protégée
Plats principaux	Tajine d'agneau aux épices		Omelette aux herbes	BIO			Férié		Pont		
	Tortilla aux oignons										Haute valeur environnementale
Garnitures	Semoule semi complète	BIO	Courgettes braisées								Label rouge
											Région ultra périphérique
Produits laitiers	Fromage		Laitage								
											Contient au moins 1 ingrédient bio
											Contient au moin: 1 ingrédient local
Desserts	Liégeois vanille		Éclair chocolat								Poisson frais POISSON FRAIS
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	&							Plat végétarien PRODUIT VEGE
											_

