



Bois d'Oingt

Déjeuners du lundi 2 juin au vendredi, juin 06, 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 verte		Melon				Concombre au fromage blanc		Salade de pommes de terre & cervelas	
	Cœurs de palmiers & maïs		Salade de tomate et maïs	 			Radis et pomme râpés	 	Salade de haricots rouges au maïs	
Plats principaux	Bolognaise au bœuf		Poulet forestière				Cassolette de poisson aux olives		Émincé de bœuf créole (céleri, oignon, ail, concentré de tomate, vinaigre, curcuma, cumin)	
	Sauce tomate, légumes frais et secs		Falafels sauce yaourt						Filet de poisson basilic	
Garnitures	Macaroni semi complètes		Frites/pommes sautées				Chou fleur béchamel	 	Carottes persillées	
Produits laitiers	Fromage		Fromage				Laitage		Fromage	
Desserts	Crème dessert		Compote sans sucre ajouté				Tarte aux pommes		Banane	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Abricots au sirop léger		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien

