



OINGT-ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du **lundi 29 septembre** au **vendredi 3 octobre 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	Courgettes râpées		Tarte à la tomate				Radis		Salade de petits pois, féta et zeste de citron	
	Salade verte		Cake olive emmental				Dernière tomate basilic		Courgettes mimosa	
Plats principaux	Pilons de poulet tex mex		Émincé de bœuf aux olives				Œufs brouillés		Cassolette de poisson à la provençale	
	Filet de poisson aux agrumes		Omelette							
Garnitures	Macaronis semi complets		Carottes au beurre				Épinards à la crème		Pommes vapeur	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Ile flottante		Banane choco coco				Chou vanille		Corbeille de fruits frais	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Compote sans sucre ajouté ARA	

- 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



OINGT-ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 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	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de tomate au pesto		Salade de blé				Chou chinois au sésame		Macédoine mayonnaise	
	Concombre au yaourt		Salade de pâtes semi complètes				Carottes et potimarron râpés		Poireaux vinaigrette	
Plats principaux	Poulet à la normande		Plein filet pané				Curry de pommes de terre, haricots rouges et lait de coco		Bœuf bourguignon	
	Omelette à la mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs ...)								Quenelles au coulis	
Garnitures	Frites/pommes sautées		Chou fleur béchamel				Brocolis poêlés		Riz pilaf	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Crème dessert chocolat		Salade de fruits frais				Cake au citron		Salade d'ananas à la menthe	
	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





OINGT-ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé de boulgour		Rémoulade de radis noir				Animation		Pain perdu salé au jambon	
	Salade de pâtes		Salade de tomate et concombre						Quiche au thon	
Plats principaux	Filet de poisson à la bisque		Couscous légumes et pois chiches						Émincé de bœuf à la moutarde	
									Tajine de poisson	
Garnitures	Haricots beurre		Semoule semi complète				légumes		Pois chiches à la tomate	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage		Fromage	
Desserts	Salade d'agrumes		Fromage blanc crème de marron				pâtisserie		Corbeille de fruits frais	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Compote sans sucre ajouté ARA	

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





OINGT-ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 20 octobre au vendredi 24 octobre 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



