



CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners

du





















lundi 1 décembre

au

vendredi 5 décembre 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	Endives aux pommes		Salade d'épinards frais & croutons				Salade de riz		Jambon cornichon	
	Chou chinois		Salade de carottes ciboulette				Salade de maïs		Oeufs durs mayonnaise	
Plats principaux	Bolognaise au bœuf		Cassiolette de poisson				Blanquette de haricots blancs	 	Émincé de bœuf à l'estragon	
	Bolognaise légumes frais & secs								Omelette aux herbes	
Garnitures	Tortis semi complètes		Gratin de courge				Carottes persillées		Pommes sautées	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Liégeois		Marbré				Fruit de saison		Salade de pommes & fruits rouges	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Compote sans sucre ajouté ARA	 	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 - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners

du

























lundi 8 décembre

au

vendredi 12 décembre 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	Chou blanc râpé	 	Salade de blé aux petits légumes				Chou chinois au sésame		Macédoine mayonnaise	
	Salade verte	 	Salade de pâtes semi complètes au pesto				Carottes et potimarron râpés	 	Soupe de légumes de saison	 
Plats principaux	Chili de haricots rouges et légumes		Omelette au fromage				Bœuf bourguignon		Curry de butternut & lentilles	 
							Filet de poisson pané		Filet de poisson à la Bordelaise	
Garnitures	Galette de blé à garnir		Chou fleur béchamel				Fondue de poireaux à la crème	 	Riz	
Produits laitiers	Fromage		Fromage				Laitage		Laitage	
Desserts	Crème aux œufs		Salade de fruits frais				Gâteau au chocolat		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





CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners

du
























lundi 15 décembre

au

vendredi 19 décembre 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		Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Carottes râpées ciboulette				Mousse de canard / Pâté croûte Richelieu		Crudités composées	
	Haricots rouges & maïs		Endives vinaigrette				salade mêlée et saumon fumé 		Radis noir rémoulade au curry	
Plats principaux	Filet de poisson à la bisque		Pois chiches à l'orientale				Filet mignon de porc à la moutarde douce Croustade de poisson		Stéak haché sauce du Chef	
									Quenelles sauce tomate	
Garnitures	Brocolis braisés		Semoule semi complète				Pommes noisette / dauphines 		Haricots blancs au jus	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage 		Fromage	
Desserts	Salade d'agrumes		Pomme au four				Bûche du Chef 		Fromage blanc & crème de marron	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Clémentines & papillotes		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





du

au

vendredi 26 décembre 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 MSCAppellation
d'origine ContrôléeAppellation
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



