



## CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners

du























lundi 15 décembre

au

vendredi, décembre 19, 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		Logos
Entrées	Macédoine mayonnaise		Taboulé				Carottes râpées ciboulette	 	Mousse de canard	
	Soupe de légumes de saison	 	Haricots rouges & maïs				Endives vinaigrette		Mousse de crevette au potimarron	
										
Plats principaux	Curry de butternut & lentilles	 	Filet de poisson à la bisque				Pois chiches à l'orientale	 	Filet Mignonde porc à la moutarde	
	Filet de poisson à la Bordelaise								Croustade de poisson	
Garnitures	Riz		Brocolis braisés				Semoule semi complète		Pommes Dauphines	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Fromage		Fromage	
Desserts	Salade d'ananas à la menthe		Salade d'agrumes				Pomme au four	 	Bûche du Chef	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Clémentines & papillotes	

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

