
































Livrés - Châtillon

Déjeuners du lundi 5 janvier au vendredi, janvier 09, 2026

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	 	Carottes râpées	 			Salade de pépinettes (risoni)		Chou chinois & croutons (selon météo)	
	Chou blanc émincé		Chou rouge vinaigrette	 			Salade de maïs		Salade verte	 
Plats principaux	Omelette		Émincé de porc vigneronne				Filet de poisson aux agrumes		Tortilla au fromage	
			Filet de poisson meunière							
Garnitures	Semoule & sauce tomate		Pommes rôties				Purée de potiron	 	Carottes façon Vichy	 
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Fromage		Laitage	
Desserts	Compote sans sucre ajouté ARA	 	Fromage blanc & crème de marron	 			Banane caramel amandes		Galettes des Rois	
	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

