

Livrés - Châtillon























Déjeuners du lundi 26 janvier au vendredi, janvier 30, 2026

Déjeuners

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 *

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes râpées à l'orange	 	Endives aux pommes				Oufs durs sauce aurore		Salade de pommes de terre	
	Radis noir rondelles et beurre	 	Émincé de chou blanc	 			Rillettes de poisson		Salade de Riz	
Plats principaux	Quenelles sauce tomate		Bolognaise au bœuf				Cassolette de poisson à l'aneth		Blanquette de haricots blancs	 
			Bolognaise aux pois chiches							
Garnitures	Riz		Penne semi complètes				Pommes vapeur		Panais braisés	 
Produits laitiers	Fromage		Fromage				Laitage		Laitage	
Desserts	Crème dessert vanille		Liégeois chocolat				Ananas		Salade de fruits frais	
	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

