



Livrés - Châtillon




























Déjeuners du lundi 16 mars au vendredi, mars 20, 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

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes râpées au jus d'orange	 	Cèleri vinaigrette citron & ciboulette	 			Salade de perles		Salade verte	 
	Endives sauce crudités		Râpé de carottes jaunes	 			Salade de maïs		Endives citronnées	 
Plats principaux	Bolognaise au bœuf		Sauté de porc au curry				Gratin de poisson à l'aneth		Tortilla	
	Bolognaise égrené végétal		Filet de poisson aux agrumes							
Garnitures	Tortis semi-complètes		Semoule semi complète				Brocolis aux amandes		Gratin de poireaux	 
Produits laitiers	Fromage		Fromage				Laitage		Laitage	
Desserts	Compote sans sucre ajouté ARA	 	Crème dessert				Corbeille de fruits frais		Pâtisserie fraîche du Chef	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Compote sans sucre ajouté ARA	 	Corbeille de fruits frais	

Poisson I/SC



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



Maraiher du Val d'Oingt

