

# Livrés - Châtillon



Déjeuners du lundi 23 mars au vendredi, mars 27, 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

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



Marché du Val d'Oingt



* Menus indicatifs sous réserve de modifications *										
SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Macédoine mayonnaise		Œufs mimosa				Endives aux noix		Salade verte	
	Salade de cœurs de palmier		Rillettes de maquereau				Coleslaw		Cèleri vinaigrette au curry	
Plats principaux	Navarin d'agneau		Filet de poisson dieppoise				Sauté de porc aux olives		Cari réunionnais aux 2 lentilles	
	Quenelles gratinées						Tajine de pois chiches Rhône/Isère		Rôti de dinde à la moutarde	
Garnitures	Penne semi complètes		Blé façon pilaf				Carottes aux épices		Riz	
Produits laitiers	Fromage		Fromage				Laitage		Laitage	
Desserts	Ananas		Corbeille de fruits frais				Brownie surprise du Chef		Poire au chocolat	
	Corbeille de fruits frais		Abricots au sirop léger				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

