


















Livrés - Châtillon

Déjeuners du lundi 30 mars au vendredi, avril 03, 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de perles		Radis rondelle aux fines herbes	 			Tarte au fromage		Salade de tortis	
	Taboulé		Chou rouge	 			Cake aux légumes		Haricots rouges et maïs	
Plats principaux	Émincé de bœuf la moutarde		Pané blé, épinards & emmental				Sauté de canard au miel		Blanquette de dinde	
	Pain de poisson						Filet de colin pané		Omelette roulée	
Garnitures	Épinards béchamel		Purée de brocoli				Gratin de chou fleur	 	Poireaux béchamel	 
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Fromage		Laitage	
Desserts	Salade d'agrumes		Éclair				Ananas		Banane au caramel	
	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



Maralcher du Val d'Oingt

