



OINGT - ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 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	Courgettes râpées		Tarte à la tomate				Concombre au fromage blanc	 	Salade de petits pois, fêta et zeste de citron	
	Endives aux noix		Cake olive emmental				Dernière tomate basilic		Courgettes mimosa	
Plats principaux	Pilons de poulet tex mex (Egalim EE)		Émincé de bœuf aux oignons				Œufs brouillés		Cassolette de poisson à la provençale	
	Filet de poisson aux agrumes		Omelette							
Garnitures	Macaronis semi complets		Carottes au beurre	 			Épinards à la crème		Écrasé de pommes de terre	
Produits laitiers										
Desserts	Ile flottante		Banane choco coco				Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat		Corbeille de fruits frais	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Compote sans sucre ajouté ARA	

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





OINGT - ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 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 tomate au pesto		Salade de blé				Macédoine mayonnaise		Chou chinois au sésame	
	Coleslaw		Salade de pâtes semi complètes				Crème de butternut au lait de coco			
Plats principaux	Dinde à la normande (Egalim EE)		Plein filet pané				Rougail de poulet (Egalim EE)		poisson	
	Omelette à la mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs ...)						Quenelles au coulis			
Garnitures	Frites		Purée de potiron				Riz pilaf			
Produits laitiers										
Desserts	Crème dessert chocolat		Salade de fruits frais				Salade d'ananas à la menthe			
	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



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





OINGT - ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé de boulgour		Rémoulade de radis noir				Animation		Pain perdu salé au jambon	
	Salade de pâtes		Salade de tomate et concombre						Cake légumes et fromage	
Plats principaux	Filet de poisson à la bisque		Poêlée de pois chiches à l'orientale				porc		Sauté de bœuf à la tomate	
									Tajine de poisson	
Garnitures	Haricots beurre		Semoule semi complète				légumes		Haricots rouges à la cubaine (oignon, paprika, vinaigre balsamique, poivrons, cumin, ail)	
			Légumes couscous (carottes, courgettes, courge, navet)							
Produits laitiers										
Desserts	Banane au chocolat		Fromage blanc crème de marron				pâtisserie		Salade d'oranges à la fleur d'oranger	
	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





OINGT - ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 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 *

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



SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										



