CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du **lundi 6 septembre** **au** **vendredi 10 septembre 2021**

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 reserve de modifications ˜

LUNDI (MENU VERT)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de boulgour Salade de riz au mais Salade de haricots rouges	**Salade de tomate** Salade verte croutons et fromage PRODUIT LOCAL		**Radis beurre** Céleri rave au fromage blanc Pastèque	**Concombre à l'aneth** Melon PRODUIT LOCAL
Gratin de poisson béchamel Poulet à l'estragon	**Filet de poisson à l'estragon** Sauté de porc aux champignons PRODUIT LOCAL		**Quenelles sauce tomate** Filet de lieu crème citron	**Filet de julienne à la moutarde** Émincé de bœuf aux carottes PRODUIT LOCAL
Chou fleur persillé Fenouil braisé	**Purée de pommes de terre** PRODUIT LOCAL		**Riz** Semoule au beurre	**Poêlée de légumes** Carottes braisées PRODUIT LOCAL
Plateau de fromages Farandole de yaourts	**Fromage local** Laitage local PRODUIT LOCAL		**Plateau de fromages** Farandole de yaourts	**Fromage local** Laitage local PRODUIT LOCAL
Salade de fruits frais Compote sans sucre ajouté Glace Fruit de saison	**Crème au chocolat** Flan vanille Fruit de saison PRODUIT LOCAL		**Salade d'oranges** Salade pomme kiwi Marmelade pomme poire Fruit de saison	**Clafoutis aux pommes** Gâteau aux abricots Fruit de saison PRODUIT LOCAL

Viande bovine française

Porc français

Volaille française

Agriculture biologique

Plat végétarien

Produit local

Poisson frais

SEMAINE

1 Entrées

2 Plats

3 Garnitures

4 Produits Laitiers

5 Desserts

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN