



CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du **lundi 4 octobre** au **vendredi 8 octobre 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 réserve de modifications **



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Tomates basilic Endives à l'emmental Carottes râpées	Radis beurre Courgettes râpées vinaigrette 		Salade de pâtes à l'italienne Haricots rouges vinaigrette Salade de blé	Brocoli ravigote Poireaux vinaigrette Mousse de betteraves au chèvre frais
2 Plats	Steak haché sauce du Chef Colin aux herbes	Filet de poisson crème de ciboulette Veau chasseur 		Falafels fève et pois chiches Filet de lieu au crème citron	Blanquette de dinde Filet de colin au beurre blanc
3 Garnitures	Frites Coquillettes	Gratin de courge Poêlée de légumes 		Épinards Béchamel Chou fleur persillé	Riz Semoule
4 Produits Laitiers	Plateau de fromages Farandole de yaourts	Fromage local Laitage local 		Farandole de yaourts Plateau de fromages	Plateau de fromages Farandole de yaourts
5 Desserts	Ananas rôti Poire belle Hélène Marmelade pomme abricot Fruit saison	Pâtisserie fraîche locale du Chef Flan pâtissier Fruit de saison 		Salade de fruits frais Pomme caramel Coupe de raisin Fruit de saison	Salade pommes kiwis Compote pomme fraise sans sucre ajouté Salade d'agrumes Fruit de saison

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Pât végétarien



Produit local



Poisson frais



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

