



CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du **lundi 29 avril** au **vendredi 3 mai 2024**

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	VERT
1 Entrées	Salade de haricots rouges Salade de blé aux olives Maïs et cœurs de palmier	Salade composée Carottes râpées ciboulette 		Radis beurre Courgettes râpées vinaigrette Salade verte 	Betteraves mimosas Poireaux vinaigrette Macédoine mayo curry	Viande bovine française  Parc français 
2 Plats	Filet de poisson crème de ciboulette Sauté de dinde la crème	Sauté de porc au curry Filet de poisson beurre cumin 	Férité	Bœuf aux carottes Gratin de poisson et fruits de mer 	Poêlée de pâtes sauce tomate, légumes frais et secs Omelette au fromage	Volaille française 
3 Garnitures	Haricots beurre à l'ail Chou fleur persillé	Pommes rôties 		Carottes au beurre Gratin de poireaux 	Pâtes Semoule	Agriculture biologique 
4 Produits Laitiers	Plateau de fromages Farandole de yaourts	Fromage local Yaourt local 		Fromage local Yaourt local 	Farandole de yaourts Plateau de fromages	Plat végétarien  Produit local 
5 Desserts	Fruit de saison Salade de fruits frais Poire chocolat Dés de pêche au sirop léger	Compote de fruits frais Pomme aux amandes Fruit de saison 		Flan pâtissier Cake au citron Fruit de saison 	Salade d'ananas à la menthe Fruit de saison Terrine de fruits frais Compote sans sucre ajouté	 Poisson frais 



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