



CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du

lundi 27 mai

au

vendredi 31 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 *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
1 Entrées	Chou fleur vinaigrette Salade de cœur de palmier et tomate Macédoine mayonnaise	Salade verte et maïs Concombre et fêta Radis sauce tartare		Salade de tomate aux olives Salade verte 	Salade de pois chiches / houmous Taboulé oriental Pain perdu salé	Viande bovine française  Porc français 
2 Plats	Tacos haricots rouges et maïs Œufs brouillés	Sauté de dinde charcutière Filet de poisson sauce citron		Chipolatas Filet de poisson au pesto 	Émincé de bœuf à la bordelaise Omelette au fromage	Volaille française 
3 Garnitures	Galette de blé Boulgour sauce tomate	Haricots beurre persillés Purée de brocolis (et pommes de terre)		Pommes sautées 	Ratatouille Épinards	Agriculture biologique 
4 Produits Laitiers	Plateau de fromages Farandole de yaourt	Plateau de fromages Farandole de yaourts		Fromage local Laitage local 	Farandole de yaourts Plateaux de fromages	Plat végétarien  Produit local 
5 Desserts	Fruit de saison Salade de pastèque Compote pomme fraise sans sucre ajouté Banane au four	Moelleux chocolat Chou chantilly Riz au lait à la cannelle Fruit de saison		Fian vanille Panna cotta Fruit de saison 	Salade de fruits frais Fruit de saison Ananas Compote sans sucre ajouté	 Poisson frais 



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