



CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du **lundi 3 juin** au **vendredi 7 juin 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	
1 Entrées	Salade de pommes de terre et thon Cake jambon et olives Salade de blé	Betteraves ciboulette Tomate basilic 		Melon Courgettes et radis râpés Salade croustons	Gaspacho Cèleri râpé au fromage blanc Salade verte composée	Viande bovine française  Porc français 
2 Plats	Sauté de dinde à la provençale Œufs brouillés aux petits légumes	Émincé de bœuf à l'Indienne <small>(lait coco, curry, ail, oignon, citron)</small> Filet de poisson à la Grenobloise 		Fricassée de poisson à l'aneth Escalope de porc aux herbes	Lasagnes à la bolognaise (plat complet) Lasagnes aux fromages (plat complet)	Volaille française 
3 Garnitures	Haricots verts persillés Chou fleur béchamel	Lentilles 		Carottes braisées Poêlée d'aubergines (et pommes de terre) à la tomate	- -	Agriculture biologique 
4 Produits Laitiers	Farandole de yaourts Plateau de fromages	Fromage local Laitage local 		Plateau de fromages Farandole de yaourts	Plateau de fromages Farandole de yaourts	Plat végétarien 
5 Desserts	Fruit de saison Salade de pêches Ananas Compote sans sucre ajouté	Salade de fruits frais Smoothie aux fruits Fruit de saison 		Brownie Clafoutis Fruit de saison	Glace Flan caramel Mousse chocolat Fruit de saison	 Poisson frais 

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