



CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du

lundi 17 juin

au

vendredi 21 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 *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
1 Entrées	Courgettes râpées Tomates vinaigrette 	Chou blanc & croutons Melon Radis		Quiche Tartine au fromage 	Velouté froid poireaux, coco, curry Salade de haricots verts à l'échalote Chou fleur ravigote	Viande bovine française  Porc français 
2 Plats	Filet de poisson aux agrumes Sauté de porc aux fruits secs 	Quenelles sauce tomate Poulet basquaise		Émincé de bœuf créole Filet de poisson sauce vierge 	Sauté de dinde à la provençale Tortilla aux légumes	Volaille française 
3 Garnitures	Lentilles 	Fondue de courgettes Brocolis braisés		Ratatouille Carottes fondantes 	Frites -	Agriculture biologique 
4 Produits Laitiers	Fromage local Laitage local 	Plateau de fromages Farandole de yaourts		Fromage local Laitage local 	Farandole de yaourts Plateau de fromages	Pât végétarien 
5 Desserts	Compote pomme vanille Soupe de nectarine Fruits de saison 	Clafoutis Tarte aux fruits Pâtisserie fraîche du Chef Fruit de saison		Crème aux œufs Fromage blanc crème de marron Fruit de saison 	Fruit de saison Salade de pastèque Terrine de fruits frais Glace	Produit local  Poisson frais 

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