



CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du

lundi 24 juin

au

vendredi 28 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	VERT	VENDREDI	
1 Entrées	Tomates vinaigrette Pamplemousse Concombre vinaigrette	Salade composée Salade de tomates au basilic 		Radis beurre Salade verte Pastèque		Pizza Tarte aux légumes Cake emmental olive	Viande bovine française  Porc français
2 Plats	Haricots rouges au chili Gratin de fruits de mer	Rôti de porc fois cornichon Pain de poisson sauce cocktail 		Boeuf à la bordelaise Omelette		Filet de poisson crème de ciboulette Poulet au thym	Volaille française 
3 Garnitures	Riz Coquillettes	Salade de pommes de terre Salade de lentilles 		Gratin de courgettes Blettes à la tomate		Purée de légumes Ratatouille	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	Liégeois Crème dessert chocolat Entremets pistache Fruit de saison	Compote de fruits frais Pomme aux amandes Fruit de saison 		Beignet Tarte aux fruits Fruit de saison		Pastèque Fruit de saison Glace Compote sans sucre ajouté	 Poisson frais 

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