



# Nom établissement

Déjeuners du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

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 en fonction des approvisionnements\*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte croutons		Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive)				Carottes râpées à l'orange		Haricots verts à l'échalote	
Plats principaux	Filet de poisson meunière		Rôti de veau au jus				Pâte aux lentilles et tomates		Chili aux haricots rouges*	
Garnitures	Purée de potiron		Carottes braisées				( Plat unique )		Riz	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Saint Paulin				Yaourt nature		Vache qui rit	
Desserts	Fruit de saison		Banane				Poire aux amandes et chocolat		Crêpes sucrées	



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN

## Nom établissement

Déjeuners du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

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 en fonction des approvisionnements\*



SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Cake emmental olive		Chou chinois vinaigrette				Salade verte		Macédoine mayonnaise	
Plats principaux	Filet de poisson beurre blanc		Sauté de bœuf à la tomate				Tortilla légumes et pomme de terre		Sauté de porc aux abricots secs	
Garnitures	Blettes à la tomate		Gratin de courge				( Plat unique )		Céréales gourmandes (boulgour, blé, cœur de blé, avoine)	
Produits laitiers	Babybel		Fromage blanc				Camembert		Yaourt aromatisé	
Desserts	Compote pomme-framboise		Banana bread*				Crème dessert vanille		Fruit de saison	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



## Nom établissement

Déjeuners du lundi 17 février au vendredi 21 février 2025

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 en fonction des approvisionnements\*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Betteraves vinaigrette		Salade verte aux dés d'emmental				Chou blanc vinaigrette		Salade de blé	
Plats principaux	Riz à la cantonaise (riz, petits pois, omelette)		Filet de poisson crème citron				Sauté de dinde à la normande (cidre, oignon, pomme, crème)		Émincé de bœuf créole (câleri, oignon, ail, concentré de tomate, vinaigre, curcuma, cumin)	
Garnitures	( Plat complet )		Pommes sautées				Panais et carottes au beurre		Épinards	
Produits laitiers	Mimolette		Yaourt nature				Fromage blanc		Fromage fondu	
Desserts	Salade pomme kiwi		Compote pomme sans sucre ajouté				Banane		Cake aux pépites	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



# Nom établissement

Déjeuners du lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

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 en fonction des approvisionnements\*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives vinaigrette		Carottes râpées				Salade de coquillettes		Chou chinois vinaigrette	
Plats principaux	Sauté de porc aux 4 épices		Quenelles gratinées				Bœuf au paprika		Gratin de poisson	
Garnitures	Semoule		Riz				Haricots verts sautés à l'ail		Carottes braisées	
Produits laitiers	Edam		Coulommiers				Yaourt nature		Yaourt aromatisé	
Desserts	Fruit de saison		Flan vanille				Salade de fruits frais		Gâteau au chocolat*	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN





# Nom établissement

Déjeuners du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025

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 en fonction des approvisionnements\*

SEMAINE 5	Lundi Pâques	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos		Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN