



Mon établissement

Déjeuners du **lundi 30 juin** au **vendredi 4 juillet 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 | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|---------------------------|-------|------------------|-------|----------|-------|---|-------|--------------------|-------|
| Entrées | Radis beurre | | MENU PIQUE NIQUE | | | | Haricots verts à l'échalote | | Melon | |
| Plats principaux | Filet de poisson meunière | | MENU PIQUE NIQUE | | | | Curry de pommes de terre et haricots rouges au lait de coco | | Quiche froide | |
| Garnitures | Semoule | | MENU PIQUE NIQUE | | | | Brocolis sautés | | Crudités composées | |
| Produits laitiers | Fromage blanc | | MENU PIQUE NIQUE | | | | Munster | | Yaourt à boire | |
| Desserts | Fruit de saison | | MENU PIQUE NIQUE | | | | Tarte grillée aux pommes | | Confiseries | |



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN