



Nom de l'établissement

Déjeuners du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026

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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de riz		Concombre à l'aneth						Œufs durs mayonnaise	
	Houmous de pois chiches		Coleslaw						Rillettes de maquereau au citron	
	Salade de perles au chorizo		Soupe de légumes						Terrine de campagne Bressane	
	Salade verte	 	Salade verte	 				Salade verte	 	
Plats principaux	Tajine de dinde aux abricots secs		Crumble de poisson				ANIMATION		Émincé de porc (CE2)	
	Œufs brouillés		Omelette aux herbes				PAYS BASQUE		Pain de poisson et coulis	
Garnitures	Légumes tajine		Épinards béchamel						Pommes au four	
	Semoule semi complète		Petits pois						Haricots beurre persillés	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe				2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP	 	dont 1 AOP/AOC/IGP	 			dont 1 AOP/AOC/IGP	 	dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature	 	2 laitages dont 1 yaourt nature	 			2 laitages dont 1 yaourt nature	 	2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Ananas		Gâteau surprise du Chef au citron						Salade de fruits frais	
	Poire coco		Far breton du Chef						Banane chocolat	
	Compote sans sucre ajouté ARA	 					Compote sans sucre ajouté ARA	 	Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais	 	Corbeille de fruits frais	 			Corbeille de fruits frais	 	Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais

