

Nom de l'établissement

Déjeuners du **lundi 27 avril** au **vendredi 1 mai 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Salade d'épinards frais mimolette				Salade composée			
	Salade de pommes de terre ciboulette		Tomates au basilic				Radis à croquer			
	Salade de maïs		Émincé de chou blanc au sésame				Velouté de légumes			
	Salade verte		Salade verte				Salade verte			
Plats principaux	Filet de poisson à la Bordelaise		Émincé de bœuf créole (cèleri, oignon, ail, concentré tom, vinaigre, curcuma, cumin)				Tacos du Chef haricots rouges et maïs		Férial	
	Omelette au fromage		Cassolette de poisson à la provenale				Tortilla aux pommes de terre			
Garnitures	Fondue de courgettes (selon météo)		Coquillettes				Galette tacos			
	Polenta		Fondue de poireaux				Poêlée de légumes			
Produits laitiers	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			
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature				2 laitages dont 1 yaourt nature			
Desserts	Salade d'ananas à la menthe		Moelleux chocolat				Crème dessert chocolat			
	Pamplemousse		Tarte aux fruits				Flan nappé			
	Compote sans sucre ajouté ARA						Compote sans sucre ajouté ARA			
	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

