



CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 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			Radis				Concombre à l'aneth		Rosette	
			Salade de courgettes au fromage				Salade de courgette & fêta		Rillettes de maquereau	
			Salade de tomate & basilic				Tomate vinaigrette		Œufs mimosa	
			Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux			Bolognaise au bœuf				Filet de poisson crème citron		Poulet Yassa (moutarde, oignon, ail, citrons jaune & vert) (Egalim EE)	
			Bolognaise lentilles et légumes				Rôti de porc au jus (CE2)		Omelette roulée	
Garnitures			Penne semi complètes				Gratin d'aubergine à la tomate		Blé	
			Fondue de courgettes				Semoule semi complète		Épinards à la crème	
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			Panna Cotta coco				Tarte aux pommes		Salade fruits frais	
			Liégeois				Quatre quarts au citron		Pastèque	
			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



Plat végétarien

