



CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du lundi 14 septembre au vendredi 18 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de radis aux fines herbes	 	Salade de pommes de terre ciboulette				ANIMATION		Tomates et olives noires	 
	Carottes râpées		Boulgour en salade						Radis	 
	Chou blanc émincé	 	Houmous rose						Concombre tzatziki	 
	Salade verte	 	Salade verte	 			Salade verte	 	Salade verte	 
Plats principaux	Tacos haricots rouges et maïs		Sauté d'agneau aux 4 épices				Porc		Crumble de poisson	
	Jambon grillé		Filet de poisson meunière				Œufs		Œufs durs gratinés	
Garnitures	Galette de blé à garnir		Ratatouille	 			féculents		Purée de brocolis	
	Fondue de poireaux	 	Poêlée de pois chiches aux légumes	 			légumes		Coquillettes	
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	Beignet		Pastèque						Crème dessert vanille	
	Semoule au lait vanillé		Salade de fruits frais						Flan caramel du Chef	
	Corbeille de fruits frais		Pomme au four	 					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

