



CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 4 octobre** au **vendredi 8 octobre 2021**

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 *

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
1 Entrées	Tomate basilic Émincé de chou blanc et pomme Taboulé de quinoa	Radis beurre Cake aux légumes 		Salade de pâtes à l'italienne Salade de pamplemousse Salade de haricots rouges	Concombre au fromage blanc Betterave vinaigrette Œufs mayonnaise	1 Entrées
2 Plats	Blanquette de dinde Filet de colin au beurre blanc	Veau chasseur Filet de poisson crème de ciboulette 		Falafels fève et pois chiches Filet de lieu crème citron	Steak haché sauce du Chef Colin aux herbes	2 Plats
3 Garnitures	Chou fleur béchamel Blé	Pommes persillées 		Gratin de courgettes Épinards	Coquillettes Navets glacés au miel	3 Garnitures
4 Produits Laitiers	Plateau de fromages Farandole de yaourts	Fromage local Laitage local 		Plateau de fromages Farandole de yaourts	Farandole de yaourts Plateau de fromages	4 Produits Laitiers
5 Desserts	Compote pomme Ananas sans sucre ajouté Poire belle Hélène Salade pomme banane Fruit de saison	Fian vanille Crème caramel Fruit de saison 		Salade de fruits frais Ciafoutis aux fruits Ananas Fruit saison	Gâteau à l'abricot Salade pomme et poire Liégeois Fruit de saison	5 Desserts

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

