



CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 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 tomate au basilic		Tarte tomate et moutarde						Macédoine mayonnaise au citron	
	Courgettes râpées vinaigrette		Pizza						Velouté glacé de carottes à l'orange	
	Concombre sauce yaourt		Tartine au fromage						Salade de haricots beurre et tomate	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Poêlée de pois chiches à l'orientale		Filet de poisson crème citron				FIFA WORLD CUP		Gâteau de foies de volaille	
	Sauté de dinde à la moutarde		Brouillade d'œufs				Poisson		Quenelles sauce tomate	
Garnitures	Semoule semi complète		Gratin de courgettes						Riz	
	Légumes couscous		Lentilles vertes Isère						Purée de légumes	
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	Fromage blanc crème de marron		Banane au chocolat				Pâtisserie		Melon	
	Panna cotta caramel		Salade de pastèque						Salade de fruits frais	
	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

