



CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 18 mai au vendredi 22 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de coquillettes		Salade composée						Tomates & olives noires	
	Salade de pommes de terre ciboulette		Radis émincés au fromage blanc				ANIMATION		Chou blanc au sésame	
	Salade de lentilles		Concombre à l'aneth						Courgettes et mimolette râpées	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Gratin de poisson		Sauté de bœuf façon marengo						Omelette	
	Poulet au cidre		Dahl de lentilles vertes Isère				Poisson		Sauté de porc (CE2) aux oignons	
Garnitures	Épinards		Carottes braisées				ECHAPPEE BELLE		Riz semi complet	
	Petits pois		Blé				A LA MER		Chou fleur persillé	
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	Pastèque		Tarte aux fruits de saison						Ile flottante	
	Banane caramel amandes		Flan pâtissier						Crème dessert	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Corbeille de fruits frais						Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	



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

