



# CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 4 mai au vendredi 8 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Haricots blancs au jambon		Tartine au fromage				Tomate vinaigrette			
	Taboulé		Terrine de porc				Chou blanc & pommes			
	Riz niçois (riz, œuf, olives noires)		Tarte à la tomate				Salade composée			
	Salade verte		Salade verte				Salade verte			
Plats principaux	Gigotelette de lapin à la moutarde		Émincé de porc (CE2) Strogonoff (échalote, concentré tom, oignon, crème, champ, vin blanc)				Haricots rouges au chili		Férié	
	Tortilla aux légumes		Boulettes de pois chiches				Filet de poisson beurre cumin			
Garnitures	Courgettes		Chou frisé braisé				Riz			
	Boulgour		Polenta				Fondue de courgettes			
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	Salade de fruits frais		Salade d'ananas				Glace			
	Banane coco		Smoothie fruits frais				Crème dessert vanille			
	Compote sans sucre ajouté ARA		Abricots au sirop léger				Compote sans sucre ajouté ARA			
	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

