# Nom établissement

**Déjeuner du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024**

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 en fonction des approvisionnements*

| SEMAINE 1 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Repas Allemand | Logos | Vendredi | Logos |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Salade de Lentilles | | Salade verte et croutons | | Salade Verte Composée | | Quiche Lorraine | | Haricots verts à l'échalote | |
| | Taboulé<br>Salade Verte<br>Œufs Dur Mayonnaise | | Carottes Râpées<br>Potage<br>Pamplemousse | | Feuilleté Fromage | | Tarte aux 3 Fromages<br>Cervelas Cornichon<br>Salade Verte | | Velouté de panais<br>Salade Verte<br>Betteraves Rouges | |
| Plats principaux | Filet de Poisson Meunière | | Sauté de Veau Marengo | | Calamars en persillade | | Saucisse Francfort - Saucisson à l'Ail | | Sauté de Porc au Curry | |
| | Cordon bleu | | Poisson du Jour | | | | Poisson du Marché | | Gratin de Colin et Saumon | |
| Garnitures | Ratatouille | | Carottes Braisées | | Épinards à la Crème | | Choucroute Garnie | | Riz | |
| | Blé | | Petits Pois | | | | Pom' Vapeur | | Poêlée de Légumes | |
| Produits laitiers | Yaourt sucré | | Yaourt Nature | | Fromage Blanc | | Yaourt sucré | | Fromage Blanc | |
| | Fromage<br>Yaourt nature<br>Yaourt aromatisé | | Fromage<br>Yaourt sucré<br>Yaourt Aromatisé | | Fromage<br>Yaourt nature<br>Yaourt sucré | | Fromage<br>Yaourt nature<br>Yaourt aromatisé | | Fromage<br>Yaourt nature<br>Yaourt sucré | |
| Desserts | Fondant au Chocolat | | Cake aux Fruits Confits | | Salade de fruits frais | | Poire aux amandes | | Fruit de saison | |
| | Fruit de saison<br>Compote de Pêches | | Salade de Fruits<br>Fruits<br>Riz au Lait | | Fruit de saison | | Compote Pomme Fraise<br>Fruits | | Salade d'Agrumes<br>Roulé à la Framboise<br>Liegeois | |

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié EGALIM

Contient au moins 1 produit

Préparé par nos soins

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN

# Nom établissement

**Déjeuner du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024**

**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 en fonction des approvisionnements***

| SEMAINE 2 | Lundi | Logos | Mardi Gras | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Betteraves et Mâche | | Chou Chinois Pignons de Pin | | Mâche aux Noix | | Radis Noir Râpés | | Macédoine mayonnaise | |
| | Tomates et Basilic<br>Salade Verte<br>Céléri Rave | | Carottes Râpées<br>Salade Composée<br>Maquereaux au Vin Blanc | | Maquereaux au vin blanc | | Endives vinaigrette<br>Salade Verte<br>Champignons à la Grecque | | Velouté de potiron<br>Salade Verte<br>Pâté en Croûte | |
| Plats principaux | Saumonette | | Rôti de Pors à la Moutarde | | Filet de Poisson au coulis | | Bolognaise au Bœuf | | Poulet Rôti | |
| | Poulet Rôti | | Poisson du Marché | | | | Filet de Poisson au Vin Blanc | | Cassolette de Poisson à la Crème | |
| Garnitures | Frites | | Gratin de courge | | Pom' Potatoes | | Macaroni | | Céréales Gourmandes | |
| | Haricots Verts Persillés | | Boulgour | | Chou de Bruxelles | | Chou Fleur Persillés | | Poireaux au Gratin | |
| Produits laitiers | Fromage Blanc | | Yaourt Nature | | Fromage Blanc | | Yaourt sucré | | Fromage Blanc | |
| | Fromage<br>Yaourt nature<br>Yaourt sucré | | Fromage<br>Yaourt sucré<br>Yaourt Aromatisé | | Fromage<br>Yaourt nature<br>Yaourt sucré | | Fromage<br>Yaourt nature<br>Yaourt aromatisé | | Fromage<br>Yaourt nature<br>Yaourt sucré | |
| Desserts | Bugne / Beignets | | Gâteau aux Pommes | | Compote Pomme Banane | | Crème dessert vanille | | Fruit de saison | |
| | Fruit de saison<br>Fruits au Sirop | | Fruits<br>Crème Dessert | | Fruit | | Fromage Blanc, Coulis de Fruits<br>Tartelette aux Abricots<br>Fruits | | Liegeois | |

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié EGALIM

Contient au moins 1 produit

Préparé par nos soins

**Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN**

# Nom établissement

**Déjeuners du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024**

**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 en fonction des approvisionnements***

| SEMAINE 3 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Salade verte aux dés d'emmental | | Betteraves vinaigrette | | Feuilleté hot dog | | Chou blanc vinaigrette | | Salade de blé | |
| | Cèleri râpé vinaigrette | | Velouté de légumes anciens | | Quiche | | Radis beurre | | Salade de lentilles | |
| Plats principaux | Filet de poisson crème citron | | Riz à la cantonaise (riz, petits pois, omelette) (plat complet) | | Côte de porc sauce charcutière | | Sauté de dinde à la normande (cidre, oignon, pomme, crème) | | Émincé de bœuf créole (cèleri, oignon, ail, concentré de tomate, vinaigre, curcuma, cumin) | |
| | Chipolatas aux herbes | | Poisson à la bordelaise | | Omelette au fromage | | Pâtes sauce du Chef aux fromages | | Œufs durs béchamel au curry | |
| Garnitures | Pommes sautées | | - | | Poêlée de légumes | | Panais et carottes au beurre | | Épinards | |
| | Purée brocoli | | Riz / chou vert braisé | | Boulgour | | Coudes rayés | | Gratin de patates douces | |
| Produits laitiers | Yaourt nature | | Mimolette | | Yaourt aromatisé | | Fromage blanc | | Fromage fondu | |
| | | | | | | | | | | |
| Desserts | Compote pomme sans sucre ajouté | | Ananas frais | | Salade de fruits frais | | Cake aux pépites | | Banane | |
| | Pêche au sirop léger | | Fruit de saison | | Fuit de saison | | Tarte au citron | | Fruit de saison | |

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié EGALIM

Contient au moins 1 produit

Préparé par nos soins

**Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN**

# Nom établissement

**Déjeuners du lundi 26 février au vendredi 1 mars 2024**

**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 en fonction des approvisionnements***

| SEMAINE 4 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Poireaux vinaigrette | | Carottes râpées | | Mâche | | Salade de coquillettes | | Chou chinois vinaigrette | |
| | Salade de courge à la marocaine | | Salade verte et maïs | | 1/2 pomelos | | Salade de haricots blancs au chorizo | | Salade composée | |
| Plats principaux | Sauté de porc aux 4 épices | | Potée végétale (patate douce, carotte, cèleri, oignon, panais, tomate, pois chiches) | | Omelette aux herbes | | Bœuf aux carottes | | Gratin de poisson | |
| | Falafels et coulis | | Filet de poisson au basilic | | Haut de cuisse de poulet rôti | | Quenelles gratinées | | Toulouse aux oignons | |
| Garnitures | Semoule | | Riz | | Purée de cèleri | | Haricots verts sautés à l'ail | | Carottes braisées | |
| | Chou fleur poêlé | | Gratin de potiron | | Lentilles à l'ancienne | | Pennes | | Pommes noisettes | |
| Produits laitiers | Comté | | Coulommiers | | St Nectaire laitier | | Yaourt nature | | Yaourt aromatisé | |
| | Camembert | | Tomme noire | | Yaourt aux fruits | | Tome de Laqueuille | | Fromage frais ail et fines herbes | |
| Desserts | Fruit de saison | | Flan vanille | | Far aux abricots | | Salade de fruits frais | | Éclair | |
| | Ananas frais | | Fromage blanc & crème de marron | | Riz au lait chocolat | | Fruit de saison | | Cake citron | |

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié EGALIM

Contient au moins 1 produit

Préparé par nos soins

**Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN**

# Nom établissement

**Déjeuners du lundi 4 mars au vendredi 8 mars 2024**

**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 en fonction des approvisionnements***

| SEMAINE 5 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | | | | | | | | | | |
| Plats principaux | | | | | | | | | | |
| Garnitures | | | | | | | | | | |
| Produits laitiers | | | | | | | | | | |
| Desserts | | | | | | | | | | |

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié EGALIM

Contient au moins 1 produit

Préparé par nos soins

**Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN**