



Nom établissement

Déjeuners du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2024

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

SEMAINE 4	LUNDI	Logos	MARDI	Logos	MERCREDI	Logos	JEUDI	Logos	VENDREDI	Logos
	COMME CHEZ MAMIE		STREET FOOD				COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES	
	Salade de maïs		Salade de lentilles				Salade verte		Salades Zéro Gaspi!	
	Concombre au fromage blanc						Saucisse		Nuggets poulet	
	Boulettes façon Mamie		Pasta box : PENNE		Férié		Poisson du jour		Fromage pané	
	Œufs brouillés		Sauce Tomate				Purée		Riz indica	
	Brocolis		Sauce crème				Jus		Légume du jour	
	Boulgour		Petits légumes				Haricots Verts		Sauce curry	
	Yaourt nature		Fromage râpé				 Ciboulette		Plateau de laitages	
	Camembert		Yaourt				Salade de fruits frais		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Pomme au four caramélisée au beurre salé				Mousse au chocolat		Tarte aux fruits	
	Liégeois		Fruit de saison							

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 119/2011)



Fénelon La Trinité

Déjeuners du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 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	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de pâtes		Tomate vinaigrette							
	Houmous de haricots rouges		Salade verte et maïs							
Plats principaux	Paupiettes De Veau		Tajine pois chiches et légumes		Férié		Férié		Pont	
	Filet de poisson au coulis		Poisson du Marché							
Garnitures	Brocoli braisé		Courgettes braisées							
	Semoule		Pâtes							
Produits laitiers	Fromage où Laitage		Fromage où Laitage							
Desserts	Fruits		Crème dessert vanille							
	Eclair Chocolat où Vanille		Glace							

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Fénelon La Trinité

Déjeuners du **lundi 13 mai** au **vendredi 17 mai 2024**

** Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !*

LUNDI	Logo	MARDI	Logo	MERCREDI	Logo	JEUDI	Logo	VENDREDI	Logo
COMME CHEZ MAMIE		AWAY WE GO				ANIMATION		LES CLASSIQUES	
Salade verte		Salade composée		Salade de pommes de terre et œufs durs		REPAS ORIENTAL		Concombre vinaigrette	
		Tomates au basilic		Terrine forestière				Salade Zéro Gaspi!	
Poulet à la crème		Filet de Dinde		Filet Meunière			Saucisse de Toulouse		
Dos de Colin		Riz		Gratin de chou-fleur			Poisson du Marché		
Macaroni		Épinards béchamel		Boulgour			Lentilles à l'ancienne		
Haricots verts sautés							Ratatouille		
		Fromage où laitage		Fromage où laitage				Fromage où laitage	
Salade d'ananas à la menthe				Muffin					
Flan caramel		Compote pomme sans sucre ajouté		Fruit de saison				Ciafoutis	
		Fruit de saison						Fromage blanc Ardéchois	

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)



Fénelon La Trinité

Déjeuners du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 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			Pizza au Fromage		1/2 pomelos		Salade de pommes de terre ciboulette		Concombre à la menthe	
			Salade verte		Chou chinois vinaigrette		Pois chiches à la coriandre		Carottes râpées	
Plats principaux	Férié		Poisson du Marché sauce Vierge		Falafele		Poulet Yassa		Sauté de bœuf au paprika	
			Sauté de Porc au Curry				Filet de poisson marinère		Cocktail de Fruits de Mer	
Garnitures			Carottes persillées		Penne Regate		Haricots beurre		Riz	
			Écrasé de pommes de terre				Frites		Brocolis	
Produits laitiers			Fromage où Laitage		Fromage où Laitage		Fromage où Laitage		Fromage où Laitage	
Desserts			Mousse aux Fruits Rouges		Brownie		Biscuit Roulé		Tarte feuilleté aux Pommes	
			Fruit de saison				Fruit de saison		Fruit	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Fénelon La Trinité

Déjeuners du **lundi 27 mai** au **vendredi 31 mai 2024**

** Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !*

LUNDI	Logo	MARDI	Logo	MERCREDI	Logo	JEUDI	Logo	VENDREDI	Logo
LES CLASSIQUES		AWAY WE GO				COMME CHEZ MAMIE		STREET FOOD	
Concombre à la menthe		Haricots cocos à la libanaise (oignons, citron, cumin, huile olive)		Mousse de Betteraves		Salade verte		HOT-DOG FRANÇAIS	
Salade Zéro Gaspi!		Émincé de chou chinois		Radis beurre				Baguette	
		Salade composée						Chipolata ou Merguez	
Rôti de Porc au Jus		Moussaka au bœuf		Omelette aux herbes		Poulet rôti		Falafel	
Poisson du jour		Poisson du Marché		Fricassée de poisson		Poisson du Marché		Pommes de terre Rôties	
Penne		(plat complet)		Ratatouille		Riz		Curdités	
Brocolis				Boulgour à la tomate		Carottes fondantes		Buffet de condiments	
								Fromage où Laitage	
Fromage où Laitage		Fromage où Laitage		Fromage où Laitage		Fromage où Laitage			
				Fruits		Compote sans sucre ajouté			
Roulé confiture		Salade de fruits				Chouquettes		Salade de fruits	
Fruit de saison		Gâteau à la noix de coco						Panna cotta au coulis de fruits	

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)