



CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners 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 *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Coleslaw		Salade de pâtes semi complètes				Endives mimolette		Macédoine mayonnaise	
	Radis noir sauce yaourt & moutarde		Salade de blé				Carottes et potimarron râpés		Soupe de légumes de saison	
	Velouté de courge		Crème de pois cassés				Chou chinois au sésame		Salade de chou rouge à l'orange	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Sauté de pintade au cidre		Plein filet pané				Curry de pois chiches		Émincé de bœuf au paprika	
	Tacos du Chef haricots rouges et maïs		Steak haché				Filet de poisson à la Bordelaise		Omelette au fromage	
Garnitures	Blé		Chou fleur béchamel				Riz de Camargue		Fondue de poireaux à la crème	
	Galette tacos		Haricots beurre persillés				Coquillettes		Purée de céleri (et pommes de terre)	
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	Crème dessert chocolat		Salade de fruits frais				Salade d'ananas à la menthe		Brownie du Chef	
	Fian vanille		Banane choco coco				Pamplemousse		Tarte aux pommes	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Pêche au sirop léger				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



Plat végétarien



CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners 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 *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeu	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de pépinettes		Cèleri rémoulade						Pizza	
	Salade de petits pois et fêta		Endives vinaigrette				Animation légumineuses		Tartine au fromage	
	Taboulé		Chou chinois au sésame				menus légumineuses ? Ou bar à desserts légumineuses ???		Quiche aux légumes	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson au coulis		Couscous légumes et pois chiches				+ sachets lentilles et affiches		Sauté de veau marenco	
	Brouillade d'œufs		Sauté de dinde à la normande				poisson frais		Quenelles sauce tomate	
Garnitures	Brocolis braisés		Semoule semi complète				Féculents		Carottes au beurre	
	Endives caramélisées		Pois chiches aux épices						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	Salade de fruits frais		Bugnes ??				Pâtisserie		Salade de fruits frais	
	Smoothie banane		Fromage blanc aux pépites de chocolat						Salade d'oranges à la fleur d'oranger	
	Salade d'agrumes		Compote sans sucre ajouté ARA						Compote tous fruits	
	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



Plat végétarien



CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'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 *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes râpées au jus d'orange		Salade de blé				Chou rouge aux pommes		Velouté de panais à la crème	
	Endives sauce crudité		Taboulé (semoule semi complète)				Cèleri, fromage blanc et graine de moutarde		Chou fleur ravigote	
	Taboulé de chou fleur		Salade de pommes de terre au thon				Émincé de fenouil		Mousse de carottes au curry	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Pilons de poulet marinés		Émincé de bœuf à la tomate				Œufs brouillés		Cassolette de poisson à la provençale	
	Filet de poisson au pesto		Omelette				Rôti de porc au jus		Boulettes de pois chiches et coulis	
Garnitures	Riz de Camargue		Poêlée de légumes				Épinards béchamel		Frites	
	Boulgour		Gratin de courge (et pommes de terre)				Purée de carottes		-	
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	Ile flottante		Banane chocolat				Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat		Salade de fruits aux fruits rouges	
	Fromage blanc & crème de marron		Ananas				Tarte aux fruits de saison		Smoothie fruits frais	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA						Compote tous fruits	
	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



Plat végétarien





CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'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 *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										

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



Plat végétarien





