



# CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 8 janvier au vendredi 12 janvier 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	Carottes râpées		Salade de pépinettes				Chou chinois & croutons		Salade de petits pois, féta et zeste de citron	
	Chou rouge vinaigrette		Salade de maïs				Cèleri vinaigrette		Betteraves mimosa	 
	Endives emmental		Potage de lentilles vertes bio Isère	 			Fleurettes de chou fleur sauce fromage blanc		Velouté de légumes	
	Salade verte	 	Salade verte	 			Salade verte	 	Salade verte	 
Plats principaux	Émincé de porc vigneronne		Filet de poisson aux agrumes				Tortilla au fromage		Gâteau de foies de volaille et coulis de tomate	
	Omelette		Poulet à la crème				Saucisse brassée à l'ail		Gratin de poisson	
Garnitures	Boulgour		Purée de potiron				Gratin de poireaux		Pommes sautées	
	Riz semi complet de Camargue		Embeurré de chou				Navets confits au miel		Haricots rouges au cumin	
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	Fromage blanc & crème de marron		Banane chocolat				rose des sables		Salade fruits frais	
	Crème dessert		Salade de fruits frais				Marbré		Ananas	
	Compote sans sucre ajouté ARA	 	Abricots au sirop léger				salade de fruit		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 15 janvier au vendredi 19 janvier 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	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Jambon cornichon		Endives aux noix						Lentilles vertes Isère vinaigrette	
	Rillettes de maquereau		Chou blanc				Animation JO Paris		Taboulé	
	Œufs mimosa		Radis noir et beurre				Bouillon Parisien		Salade de coquillettes	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson au coulis		Quenelles gratinées sauce tomate						Sauté de veau aux olives	
	Curry de pois chiches Rhône/Isère		Sauté de porc sauce charcutière						Omelette pommes de terre oignons	
Garnitures	Riz de Camargue		Carottes braisées						Petits pois	
	Penne semi complètes		Haricots verts sautés à l'ail						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	Ananas		Flan pâtissier						Salade de fruits frais	
	Salade de fruits frais		Cake au citron						Salade pommes et fruits rouges	
	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	

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 22 janvier au vendredi 26 janvier 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	Cèleri mayonnaise au curry		Salade de coquillettes				Pomelos		Carottes râpées à l'orange	
	Chou rouge & pommes		Haricots rouges et maïs				Chou chinois et maïs		Radis noir rondelles et beurre	
	Carottes et panais râpés		Salade de perles				Fenouil vinaigrette		Velouté de betteraves et fromage frais	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Gratin de poisson		Lapin sauce moutarde				Émincé de bœuf à la tomate		Dahl de lentilles vertes Isère	
	Galette de haricots blancs du Chef		Filet de poisson sauce marinière				Clafoutis salé aux légumes		Poulet au thym	
Garnitures	Brocolis sautés		Carottes au beurre				Frites		Riz de Camargue	
	Haricots beurre persillés		Chou vert braisé				-		Blé	
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	Beignet		Pomelos au sucre				Poire aux amandes		Crème dessert vanille	
	Éclair		Banane au chocolat				Pomme au four		Flan caramel du Chef	
			Compote sans sucre ajouté ARA				Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA	
	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 29 janvier au vendredi 2 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives aux pommes		Cœufs durs mayonnaise				Salade de riz de Camargue		Épinards & croutons	
	Salade de champignons frais		Rillettes de poisson				Salade de maïs		Carottes râpées ciboulette	
	Panais râpés vinaigrette		Jambon cornichon				Salade de perles au chorizo		Soupe de légumes & vermicelles	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Bolognaise au bœuf		Pain de poisson et coulis				Blanquette de haricots blancs		Navarin d'agneau	
	Bolognaise aux pois chiches		Rôti de porc au jus				Filet de poisson basilic		Omelette aux herbes	
Garnitures	Macaroni semi complètes		Pommes vapeur				Panais braisés		Haricots verts persillés	
	Polenta		Boulgour				Gratin de courge		Petits pois	
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	Liégeois		Ananas				Salade de fruits frais		Crêpes	
	Flan du Chef chocolat		Terrine de fruits frais				Smoothie aux fruits frais		Gâteau surprise du Chef au citron	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA				Abricots au sirop léger		Corbeille de fruits frais	
	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



