

MENUS DE LA SEMAINE

DEJEUNERS DU 11 OCTOBRE 2021 au 15 OCTOBRE 2021

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
1 Entrées	Courgettes râpées et feta Radis au beurre Rillettes de poisson Poireaux-vinaigrette	Salade de haricot coco Salade de pépinettes Endives à la vinaigrette Coleslaw	Céleri et carottes râpés Salade de champignons frais Cœurs de Palmier et Maïs Salade de coquillettes	Poireaux-Vinaigrette Velouté de chou-fleur à la muscade Salade de pommes de terre Salade verte	carottes râpées à l'orange Salade de tomates Tartine au fromage Bettraves mimosa
2 Plats	 Omelette aux herbes Filet de poisson à l'huile d'olive et citron	Gratin de poisson Colombo de dinde	Boulettes de bœuf à la sauce tomate Filet de poisson au basilic	Carbonara carbonara au thon	Rôti de veau au jus Filet de poisson sauce meunière
3 Garnitures	Blé safrané Dernière ratatouille	Carottes braisées Pommes-vapeur	Semoule Haricots verts sautés à l'ail	Penne Gratin de salsifis	Lentilles Purée de courge
4 Produits laitiers	Fromage blanc battu Gouda Bûche du Pilat Bleuets des prairies	Camembert Tomme Blanche Petits-Suisses nature Saint Paulin	Yaourt aromatisé Emmental Yaourt nature Saint Nectaire	Munster Fromage blanc battu Comté Brie	cantal jeune Yaourt aromatisé Bleu d'Auvergne Camembert
5 Desserts	Crème caramel Œuf au lait Corbeille de fruits Smoothie à la banane	Ananas frais Chou à la chantilly Compote Pomme-Poire (sans sucres ajoutés) Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Pruneaux au thé Dernière glace Roulé à la confiture	Salade de fruits frais Corbeille de fruits Banane rôtie au four Flan pâtissier	Abricots au coulis Corbeille de fruits Poire pochée au chocolat Flan au café

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN