



MENUS DE LA SEMAINE

DEJEUNERS DU 10 JANVIER 2022

au 14 JANVIER 2022

** 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	VENDREDI
1 Entrées	Chou chinois à la vinaigrette Salade verte & emmental Salade de blé	Salade mexicaine Salade de riz Potimaron râpé	Poireaux vinaigrette Salade de crudités Salade de pois chiches aux épices	Endives aux noix Carottes râpées Terrine de campagne	Salade composée Quiche lorraine Crudités au choix
2 Plats	 Lasagne Butternut et ricotta Lasagne de poisson	Poisson à la Bordelaise Escaloppe de volaille à la crème	Longe de porc confite Filet de poisson à l'orientale	Escalope viennoise Filet de poisson crème citronnée	Emincé de Bœuf en carbonnade Filet de poisson sauce marinère
3 Garnitures		Carottes braisées Boulgour	Polenta Blettes au jus	Gratin Dauphinois Poêlée de chou romanesco	Gratin de courge Duo de céréales
4 Produits laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Crème dessert au choix Compote de pommes sans sucres ajoutés Fruit de saison Flan à la vanille	Ananas frais Fruit de saison Compote de fruits Cake aux pommes	Fruit de saison Banane au chocolat Fromage blanc battu aux fruits rouges Tarte au citron	Compote de fruits Pomme au four au caramel Fruit de saison Cocktail de fruits	Salade de fruits frais Fruit de saison Flan nappé Compote de fruits

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