



# MENUS DE LA SEMAINE

DEJEUNERS DU 7 MARS 2022

au 11 MARS 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	VENREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Salade de radis rondelle à la ciboulette</b> Coleslaw Betteraves à la vinaigrette Salade de blé	<b>Salade de pommes de terre et cervelas</b> Salade de quinoa Carottes vinaigrette au citron Taboulé de chou-fleur cru	<b>Salade de mâche</b> Chou chinois en vinaigrette Salade de perles Velouté de légumes verts	<b>Endives aux noix</b> Cèleri au fromage blanc Salade de Lentilles Œuf dur à la mayonnaise	<b>Pizza au fromage</b> Cake aux légumes et curry Salade verte & croutons Potimarron et carottes râpés
<b>2 Plats</b>	<b>Sauté de porc au miel</b> Omelette	<b>Gratin de poisson</b> Rôti de dinde au thym	<b>Poulet mariné</b> Filet de poisson à l'échalote	<b>Cappellettis au fromage (plat complet)</b>  Filet de poisson aux amandes effilées	<b>Sauté de bœuf aux champignons</b> Mousse de poisson
<b>3 Garnitures</b>	<b>Frites</b> Purée de cèleri	<b>Gratin de courge</b> Semoule	<b>Polenta crémeuse</b> Salsifis au jus	Pâtes / haricots plats à l'ail	<b>Haricots beurre persillés</b> Riz pilaf
<b>4 Produits laitiers</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>
<b>5 Desserts</b>	<b>Compote pomme sans sucre ajouté</b> Banane rôtie au four Fruit de saison Œuf au lait	<b>Fruit de saison</b> Salade pomme kiwi Entremets pistache Marbré	<b>Salade de fruits frais</b> Fruit de saison Poire pochée aux épices Crumble à la pomme	<b>Crème dessert à la vanille</b> Mousse chocolat Fruit de saison Pomme au four	<b>Ananas frais</b> Fruit de saison Far breton Fromage blanc ardéchois

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