





MENUS DE LA SEMAINE

DEJEUNERS DU 3 AVRIL 2022

au 7 AVRIL 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 émincé Salade verte Betteraves mimosa	Tartine au fromage Salade composée Cèleri râpé vinaigrette	1/2 pampleousse Coleslaw Charcuterie	Carottes râpées à l'orange Tomate vinaigrette Terrine de poisson mayonnaise	Poireaux vinaigrette Chou fleur cuit sauce cocktail Endives emmental
2 Plats	Saucisse grillée Gratin de fruits de mer	Colombo de porc Œufs cocotte	Quenelles gratinées Filet de poisson au citron	Paupiette de dinde  Curry de pois chiche	 Capelleti fromage Tortilla aux herbes
3 Garnitures	Carottes persillées Blé	Julienne de légumes au beurre Riz	Céréales gourmandes Légumes couscous		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	Eclair Crème dessert Fruit de saison	Salade de fruits frais Fruit de saison Cake aux fruits	Poire pochée Panna cotta Fruit de saison	Liégeois Brownie Fruit de saison	Fruit de saison Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat Compote tous fruits sans sucre ajouté

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