





MENUS DE LA SEMAINE

DEJEUNERS DU 5 DÉCEMBRE 2022 au 9 DÉCEMBRE 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	Bettraves à la vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Salade de riz	Chou blanc râpé	Taboulé
	Crudité du jour Salade de Coleslaw	Salade d'endives aux pommes Salade de Pommes de terre au thon	Salade verte à la mimolette Terrine de Poisson	Salade de mâche, maïs et œuf Cake aux légumes et curry	Salade mexicaine Salade verte et croutons
2 Plats	omelette 	Sauté de Bœuf à l'indienne	Dinde à la Forestière	 Gratin de pommes de terre montagnard	Longe de porc au miel
		Quenelle à la tomate	Filet de Poisson à l'échalotte	Cassolette de poisson	Brouillade d'œufs au pesto
3 Garnitures	Riz safrané	Epinards à la crème	Gratin de Blettes		haricots verts persillés
	Chou-fleur persillé	Boulgour	Lentilles	Pmmes vapeur & haricots beurre	Coudes rayés
4 Produits laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Ananas	Gâteau Yaourt au citron	Abricots au sirop léger	Pêche au coulis	Salade de fruits frais
	Flan au Chocolat	Salade de Fruits frais	Fruits de saison	Panna Cotta	Pain perdu à la cassonade
	Fruit de saison	Fruits de saison	Cookie	Fruit de saison	Fruits de saison

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