



MENUS DE LA SEMAINE

REPAS DU SOIR DU 28 MARS 2022

au 1 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 |
|----------------------------|--|--|---|------------------------------------|
| 1 Entrées | Bouchée à la reine | Cœur d'artichauts marinés (persil, ail, citron, huile d'olive) | Ouf à la mayonnaise | Salade de boulgour |
| | Salade composée Riz niçois | Tarte à la tomate Salade composée | Salade composée Poireaux vinaigrette | Croque-Monsieur Salade composée |
| 2 Plats | Steak haché de veau | Brochette de poisson pané | Palette à la diable | Merguez |
| | Filet de poisson aux olives et au thym | Cuisse de poulet rôtie au jus | Filet de lieu à l'oseille | Poisson à la sauce citronnée |
| 3 Garnitures | Haricots beurre | Semoule | Frites | Courgettes braisées |
| | Pépinettes | Poêlée de légumes de saison | Panais gratinés | Pâtes |
| 4 Produits laitiers | Assortiment de fromages et laitages | | | |
| 5 Desserts | Donut au chocolat | Pomme cuite au four | Gâteau anniversaire | Salade de fruits frais |
| | Fruits de saison | Mousse au chocolat blanc | Liégeois | Tarte au chocolat |

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