



# MENUS DE LA SEMAINE

REPAS DU SOIR 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
<b>1 Entrées</b>	<b>Pomelos</b>	<b>chou-fleur ravigote</b>	<b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Taboulé</b>
	Salade composée croque monsieur	charcuterie Salade composée	Salade composée Radis beurre	Duo de carottes râpées Salade composée
<b>2 Plats</b>	<b>Steak haché sauce poivrade</b>	<b>Veau marengo</b>	<b>Filet de poisson matelote</b>	<b>Jambon cuit sauce moutarde</b>
	Brandade de poisson	Calamars persillés	Escalope viennoise	Pain de poisson au coulis
<b>3 Garnitures</b>	<b>Gratin de blettes / tortis</b>	<b>Blé</b>	<b>pépinettes</b>	<b>Épinards à la crème</b>
	-	Haricots verts persillés	Carottes au beurre	Pommes noisette
<b>4 Produits laitiers</b>	<b>Assortiment de fromages et laitages</b>			
<b>5 Desserts</b>	<b>Tarte coco</b>	<b>Crème au chocolat</b>	<b>Fruit ou compote</b>	<b>Tiramisu</b>
	Fruits de saison	Beignet	Chou à la chantilly	Liégeois

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