



Notre Dame De Bellegarde - Lycée

Déjeuners du **lundi 30 janvier** au **vendredi 3 février 2023**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

*** Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements***

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Logos
Entrées	Râpé de chou rouge aux zestes		Houmous sur toast				Carottes et potimarron râpés		Macédoine sauce fromage blanc
	Œufs mayonnaise		Salade de coquillettes				Pizza		Salade de blé
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade composée
Plats principaux	Cordon bleu		Saucisson lyonnais						Lasagnes butternut et ricotta
	Filet de poisson beurre cumin		Œufs brouillés au pesto						Filet de poisson aux agrumes
Garnitures	Boullgour aux petits légumes		Carottes et panais au beurre				Haricots beurre persillés		(plat complet)
	Épinards béchamel		Riz				Riz		Poêlée de légumes / coudes rayés
Produits	Assortiment de laitages		Assortiment de laitages				Assortiment de laitages		Assortiment de laitages
	Brie de Meaux AOP		Cantal jeune local				Bleu d'Auvergne AOP		Pont l'évêque AOP
Desserts	Gâteau du chef		Mousse au chocolat				Moelleux chocolat		Beignet aux pommes
	Crème dessert vanille		Cake aux abricots				Mousse framboise		Liégeois
	Salade de fruits frais ou compote du jour		Salade de fruits frais ou compote du jour				Salade de fruits frais ou compote du jour		Salade de fruits frais ou compote du jour
	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits				Corbeille de fruits		Corbeille de fruits

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Contient au moins 1 ingrédient BIO



Plat végétarien



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



PAIN

PAIN

PAIN

PAIN

PAIN

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