



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 *

	Lundi	Qualité	Mardi	Qualité	Mercredi	Qualité	Jeudi	Qualité	Vendredi	Qualité
Entrées	Cèleri rémoulade		Radis noir Vinaigrette				Poireaux vinaigrette		Carottes râpées	
	Betterave aux noix		Choux fleurs persillées				Macédoine mayonnaise		Salade de pomme de terre	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Omelette aux herbes		Escalope de dinde au jus				Falafels sauce tomate et olives		Blanquette de poisson	
	Rougail saucisse		Dos de colin sauce aux câpres						Sauté de porc label rouge sauce estragon	
Garnitures	Courgette sautées		Riz pilaf				Pâtes		Carottes Vichy bio	
	Blé safrané		Brocolis				Haricots vert a l'échalotes		Lentilles cuisinées	
Laitage	Saint Paulin		Cantal				Tome blanche		Yaourt nature sucré	
	Brie		Chèvre				Gouda		Abondance	
	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé				Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	
Desserts	Beignet a la pomme		Fromage blanc confiture de fraise				Poire caramel		Cake chocolat	
	Pêche au sirop		Cake aux fruits				Moelleux a la Pralines		Ananas rôti	
	Compote Maison		Salade de Fruits Maison				Salade de Fruits Maison		Compote Maison	
	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits				Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	
	PAIN LOCAL		PAIN LOCAL		PAIN LOCAL		PAIN LOCAL		PAIN LOCAL	

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

Merci de noter les différents indicateurs de qualité que nous proposons dans le menu

Préparé par nos soins



Produit origine France



Préparation contenant au moins un produit Bio



Préparation contenant au moins un produit local



Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...

