


























## CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 30 novembre** au **vendredi 4 décembre 2020**

**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 \**

SEMAINE	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI 	 VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Salade de tortis</b>	 <b>Soupe de légumes verts</b>	<b>Taboulé de brocoli cru aux pommes</b>	<b>Salade de riz</b>	 <b>Chou blanc vinaigrette</b>
	Chou chinois emmental	 Céleri au yaourt	Panais et carottes râpées	Endives vinaigrette	 Tartine au fromage
	Pâté en croute	 Salade verte	Maïs et haricots rouges	Cake au thon	
<b>2 Plats</b>	<b>Sauté de volaille à la bourgeoise</b>	<b>Merlu à la dieppoise</b>	<b>Colin aux herbes</b>	<b>Couscous végétarien (semoule, pois chiche, légumes)</b>	 <b>Emincé de bœuf aux oignons</b>
	Filet de poisson au pesto	 Veau au curry	Côte de porc sauce tomate	Omelette	Filet de lieu aux agrumes
<b>3 Garnitures</b>	<b>Haricots beurre à l'ail</b>	 <b>Crème de potiron et pommes de terre</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>Légumes couscous</b>	 <b>Lentilles</b>
	Carottes à la crème	 Gratin de poireaux béchamel	Navets glacés au miel	Semoule	
<b>4 Produits Laitiers</b>	<b>Plateau de fromages</b>	 <b>Fromage local</b>	<b>Plateau de fromages</b>	<b>Plateau de fromages</b>	 <b>Laitage local</b>
	Farandole de yaourts	 Laitage local	Farandole de yaourts	Farandole de yaourts	 Fromage local
<b>5 Desserts</b>	<b>Smoothie</b>	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Roulé confiture</b>	<b>Salade d'agrumes</b>	 <b>Pâtisserie fraîche du chef</b>
	Far breton	 Compote de pommes	Pomme caramel amandes	Crème dessert vanille	 Fruit de saison
	Pêche au sirop léger	 Gâteau aux poires	Flan	Beignet	 Compote fruits locaux
	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	



volaille française



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison



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



## CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 7 décembre** au **vendredi 11 décembre 2020**

**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 \**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Velouté de légumes	Coleslaw	Tarte au fromage	Salade verte aux croutons	Duo de choux
	Salade de radis vinaigrette	Salade de lentilles	Betteraves mimosa	Cake aux fromages	Pain perdu salé
	Salade verte		Mâche maïs vinaigrette	Fonds d'artichauts vinaigrette	
2 Plats	Lasagnes épinards chèvre complet) (plat complet)	Émincé de bœuf au cidre	Steak haché sauce du chef	Plein filet pané	Saucisson chaud sauce vigneronne
	Fricassée de poisson	Filet de julienne au basilic	Quenelles gratinées	Poulet rôti au thym	Filet de poisson à l'oseille
3 Garnitures	Coudes rayés	Écrasé de pommes de terre	Blettes à la tomate	Chou fleur béchamel	Gratin de courge
	Épinards		Riz	Blé	Carottes braisées
4 Produits Laitiers	Farandole de yaourts	Fromage local	Farandole de yaourts	Plateau de fromages	Fromage local
	Plateau de fromages	Laitage local	Plateau de fromages	Farandole de yaourts	Laitage local
5 Desserts	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Cake au citron	Poire au chocolat	Compote de fruits locaux
	Éclair	Crème aux œufs	Milk shake banane	Ananas au sirop léger	Fruit de saison
	Compote pomme fraise sans sucre ajouté	Far aux poires	Pêches au coulis	Ile flottante	Gâteau aux pommes
	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	



volaille française



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison



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



## CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 14 décembre** au **vendredi 18 décembre 2020**

**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 \**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
1 Entrées	<b>Pamplemousse</b> Champignons à la grecque Lentilles à l'échalote	<b>Poireaux vinaigrette</b> Quiche au fromage	<b>Chou fleur sauce cocktail</b> Taboulé de boulgour Radis beurre	<b>Menu de fin d'année</b> 	<b>Cèleri au fromage blanc</b> Velouté de carottes à la crème Endives à l'emmental
		<b>REPAS LOCAL</b>			<b>CLIC MENU VERT</b>
2 Plats	<b>Tajine de poulet</b> Œufs durs Béchamel gratinés	<b>Émincé de bœuf stroganoff</b> Pavé de merlu sauce hollandaise	<b>Jambon sauce mère</b> Gratin de poisson		<b>Poêlée de pâtes sauce minestrone</b> (pâtes, haricots rouges, sauce tomate, céleri, carottes, herbes) (plat complet)  Poêlée de pâtes thon, tomate et câpres
3 Garnitures	<b>Semoule</b> Haricots verts persillés	<b>Carottes au beurre</b> Embeurrée de chou	<b>Blé</b> Gratin de poireaux		<b>Pâtes</b>
4 Produits Laitiers	<b>Farandole de yaourts</b> Plateau de fromages	<b>Fromage local</b> Laitage local	<b>Plateau de fromages</b> Farandole de yaourts		<b>Plateau de fromages</b> Farandole de yaourts
5 Desserts	<b>Flan au chocolat</b> Ananas Abricots au sirop léger Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b> Gâteau au fromage blanc Compote de fruits locaux	<b>Liégeois vanille</b> Purée de pêche Pomme au four Fruit de saison		<b>Compote multifruit</b> Glace Smoothie aux fruits Fruit de saison



volaille française



cuisiné par nous



poisson frais



produit de saison



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



### CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 21 décembre** au **vendredi 25 décembre 2020**

**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 \**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>					
<b>2 Plats</b>					
<b>3 Garnitures</b>					
<b>4 Produits Laitiers</b>					
<b>5 Desserts</b>					



volaille française



produit local



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison



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



### CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 28 décembre** au **vendredi 1 janvier 2021**

**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 \**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>					
<b>2 Plats</b>					
<b>3 Garnitures</b>					
<b>4 Produits Laitiers</b>					
<b>5 Desserts</b>					



volaille française



cuisiné par nos  
soins



poisson frais



produit de saison



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