







CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 1 février** au **vendredi 5 février 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 
1 Entrées	Carottes et potimarron râpés	Taboulé	Rillettes de maquereau		Pain perdu salé au jambon
	Mousse de betteraves	Salade verte au maïs Cake aux légumes	Salade composée Salade de pois chiches		Chou fleur vinaigrette
2 Plats	Escalope de porc grillée au thym	Omelette aux herbes	Saucisse de Toulouse		Émincé de bœuf aux carottes
	Filet de poisson à la matelote	Poulet à la crème	Filet de poisson meunière	Alsace	Gratin de poisson
3 Garnitures	Lentilles	Tombée de chou	Endives braisées		Gratin de poireaux
		Coquillettes	Blé		Blettes à la tomate
4 Produits Laitiers	Fromage local	Plateau de fromages	Farandole de yaourts	Plateau de fromages	Laitage local
	Laitage local	Farandole de yaourts	Plateau de fromages	Farandole de yaourts	Fromage local
5 Desserts	Fruit de saison	Salade pomme poire	Poire au chocolat		Fruit de saison
	Gâteau au yaourt	Pêche chantilly	Liégeois		Compote de poire
	Pomme cuite à la gelée de groseilles	Crème dessert Fruit de saison	Abricots au sirop léger Fruit de saison		Far aux fruits



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 8 février** au **vendredi 12 février 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	VENREDI	SEMAINE
1 Entrées						1 Entrées
2 Plats						2 Plats
3 Garnitures						3 Garnitures
4 Produits Laitiers						4 Produits Laitiers
5 Desserts						5 Desserts



REPAS LOCAL



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



CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 15 février** au **vendredi 19 février 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 *

LUNDI	MENU VERT ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE & NUTRITION	MARDI	MERCREDI	REPAS LOCAL JEUDI	REPAS LOCAL VENDREDI

-  viande bovine française
-  porc français
-  volaille française
-  AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Produit labellisé A.B.*
*issu de l'Agriculture Bio
-  produits laitiers
-  poisson
-  produit de saison



SEMAINE
1 Entrées
2 Plats
3 Garnitures
4 Produits Laitiers
5 Desserts

CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 22 février** au **vendredi 26 février 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 **



LUNDI	REPAS LOCAL MARDI	MERCREDI	REPAS LOCAL JEUDI	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> </div> VENDREDI	SEMAINE
					1 Entrées
					2 Plats
					3 Garnitures
					4 Produits Laitiers
					5 Desserts



volaille française



produit local



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison

CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 1 mars** au **vendredi 5 mars 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 **

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



volaille française



plat végétarien



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