

# MENU DES RESTAURANTS

**SEMAINE 20**

**DU 12 AU 16 MAI 2025**

**BON  
APPÉTIT**

## Menu Multiculturel

LUNDI

Salade de l'Algérie  
Thon, poivrons rouges, olives  
noire et oignons (a b c e i j n)

Moussaka de boeuf  
(b c)

Brie  
(b)

Glace vanille fraise (b)

**SANS VIANDE**

Moussaka végétarienne  
(b c i)

## Menu Portugais

MARDI

Accra de morue et sauce aigre-  
douce (c e)

Bacalhau façon Gomes de Sà  
Cabillaud, pommes de terre et  
olives noires (b c e i)

Chanteneige (b)

Pasteis de Nata (a b c)

**SANS VIANDE**

Bacalhau façon Gomes de Sà  
(b c e i)

## Menu Végétarien

CENTRES MERCREDI

Salade verte (b)

Dahl de lentilles  
(b)

Riz (b)

Emmental (b)

Liégeois au chocolat (b k)

**SANS VIANDE**

Dahl de lentilles  
(b)

**GOÛTERS**

Compote et moelleux  
(a b c d k m)

## Menu Arménien

JEUDI

Taboulé arménien (c n)

Keufté de volaille (a c)

Gombo et aubergine en sauce  
tomate façon arménienne

Riz au lait (b)

**SANS VIANDE**

Keufté végétale (c)

## Menu Italien

VENDREDI

Tomates mozzarella  
(a b j n)

Pizza au fromage  
(a b c e g j k m)

Pana cotta faite maison  
(b)

**SANS VIANDE**

Pizza au fromage  
(a b c e g j k m)

## LISTE DES ALLERGENES D'APRES LE RÈGLEMENT EUROPÉEN INCO

(information des consommateurs) 1169/2011.

- a** ŒUFS **b** LAIT **c** GLUTEN **d** ARACHIDE **e** POISSON **f** CRUSTACÉS **g** MOLLUSQUES  
**h** LUPIN **i** CELERI **j** MOUTARDE **k** SOJA **l** SESAME **m** FRUITS A COQUES **n** SULFITES



NB : en cas de problème d'approvisionnement ou de fabrication, le responsable de la restauration peut être amené à modifier les menus.  
Merci de votre compréhension.

## LÉGENDE

**LÉGUMES ET FRUITS CRUS/LÉGUMES ET FRUITS CUITS :**  
source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

**VIANDES, POISSONS, ŒUFS :**  
source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

**FÉCULENTS :**  
source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

**PRODUITS LAITIERS :**  
source de protéines, calcium, vitamines.

**BONJOUR**