

# MENU DES RESTAURANTS

**SEMAINE 24**

**DU 09 AU 13 JUIN 2025**

**BON APPÉTIT**

**LUNDI**

**F  
E  
R  
I  
E**

**SANS VIANDE**

**MARDI**

Taboulé (cn) 

Poisson meunière (abcegk)

Haricots verts (b) 

Flan au chocolat

**SANS VIANDE**

Poisson meunière (abcegk)

**Menu Végétarien**  
**CENTRES MERCREDI**

Œuf dur mayonnaise (abjn) 

Saucisse végétale (abceik) 

Lentilles (abjn) 

Produit laitier (b)

Gaufre à la pâte à tartiner (abckm)

**SANS VIANDE**

Saucisse végétale (abceik) 

**GOÛTERS**

Pain au lait et tablette de chocolat (abckm)

**JEUDI**

Roulé au fromage (abcefgijkm) 

Sauté de veau sauce moutarde à l'ancienne et champignons (abc) 

Purée de carottes (b) 

Fruit 

**SANS VIANDE**

Filet de colin sauce moutarde et champignons (bcei) 

**VENDREDI**

Salade de tomates au vinaigre balsamique (abjn) 

Moules façon poulette (bcg) 

Frites 

Brie BIO (b) 

Crème dessert caramel (b)

**SANS VIANDE**

Moules façon poulette (bcg)

**LISTE DES ALLERGENES D'APRES LE REGLEMENT EUROPEEN INCO**

(information des consommateurs) 1169/2011.

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

**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**



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.