

MENU DES RESTAURANTS

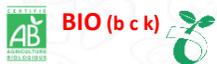
SEMAINE 25
DU 16 AU 20 JUIN 2025

BON
APPÉTIT

Menu Végétarien

LUNDI

Chili sin carne à l'égrené végétal



Cantal entre-deux AOP

**Compote Les Confituriers du
Vieux Cherier**

SANS VIANDE

**Chili sin carne à l'égrené
végétal BIO (b c k)**

MARDI

**Salade de betteraves, maïs et
cœur de palier (j n)**

**Nuggets de poisson
(c e)**

**Gratin de brocolis
(b c)**

Chanteneige (b)



SANS VIANDE

**Nuggets de poisson
(c e)**

CENTRES MERCREDI

**Concombres façon tatziki
(b j n)**

**Filet de colin sauce vierge
(e i)**

Ratatouille faite maison

Produit laitier (b)



SANS VIANDE

**Filet de colin sauce vierge
(e i)**

GOÛTERS

Beignet à la framboise (a b c k m)

JEUDI

Melon

**Mafé de bœuf
(a b c d i)**

**Semoule
(b)**

Yaourt nature BIO de la ferme

Vervy (b)

Mille feuilles (a b c k m)

SANS VIANDE

**Mafé végétarien
(b c d i j)**

Menu Vert

VENDREDI

**Salade de crudités vertes
(j n)**

**Emincé de poulet et sauce au
basilic (b c g)**

**Tagliatelles aux épinards
(b c)**

Tartare ail et fines herbes (b)

Glace à la menthe

SANS VIANDE

**Filet de colin sauce au basilic
(b c g)**

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.