

# " MENU DU JOUR "

lundi 24 juin 2024  
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

## 1 Entrées



Carottes râpées  
Brunoise de courgettes et tomates  
Terrine de campagne  
Salade de pommes de terre

## 2 Plats

Tajine de poisson  
Tajine de dinde aux 4 épices

## 3 Garnitures

Semoule  
Légumes tajine

## 4 Produits Laitiers

Yaourt nature  
Edam  
Cantal jeune  
Bleu

## 5 Desserts

Compote pomme sans sucre ajouté  
Pêche chantilly amandes  
Fruit de saison  
Glace vanille/fraise

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Carottes râpées

Tajine de poisson

Semoule

Yaourt nature

Compote pomme sans sucre  
ajouté

Bon appétit !



# " MENU DU JOUR "

mardi 25 juin 2024  
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

## 1 Entrées



Betteraves mimosa  
Brocoli cuit sauce cocktail  
Chou rouge aux pommes  
Salade verte

## 2 Plats

Cassolette de fruits de mer  
Tortilla aux petits légumes

## 3 Garnitures

-  
Haricots beurre / pâtes

## 4 Produits Laitiers

Mimolette  
Brie  
Fromage blanc  
Comté

## 5 Desserts

Pastèque  
Fruit de saison  
Quatre quarts aux pommes  
Liégeois

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

**Betteraves mimosa**

**Cassolette de fruits de mer**

-

**Mimolette**

**Pastèque**

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

mercredi 26 juin 2024

## DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

### 1 Entrées



### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

### 2 Plats

### 3 Garnitures

### 4 Produits Laitiers

### 5 Desserts

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

jeudi 27 juin 2024

## DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

### 1 Entrées



Salade de tomate et olives noires  
Radis et pomme râpés  
Salade de pâtes  
Terrine de poisson mayonnaise

### 2 Plats

Jambon grillé  
Œufs brouillés aux herbes fraîches

### 3 Garnitures

Ratatouille  
Purée de PDT

### 4 Produits Laitiers

Fromage blanc  
Emmental  
Tomme noire au lait pasteurisé  
Chèvre

### 5 Desserts

Brownie  
Far breton  
Fruit de saison  
Fruits jaunes rôtis au four

## " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

**Salade de tomate et olives  
noires**

**Jambon grillé**

**Ratatouille**

**Fromage blanc**

**Brownie**

*Bon appétit !*

