







Déjeuner du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026



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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
<b>Entrée</b>	Terrine de legumes		Cèleri râpé vinaigrette				Carottes râpées		Poireaux vinaigrette	
<b>Plat principaux</b>	Lentilles et légumes à la tomate		Cuisse de poulet				Lasagne bolognaise		Quenelle	
<b>Garnitures</b>	Spaghetti		Frite						Riz	
<b>Produit laitier</b>	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b>	Beignet chocolat noisette		Salade de fruits				Liégeois		Fruits	

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

Vande bovine française  
 Porc français  
 Volaille française  
 Agriculture biologique  
 Plat végétarien  
 Produit local  
 Poisson frais  
 Cuisine par nos soins



Déjeuner du **lundi 27 avril** au **vendredi 1 mai 2026**



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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Betterave rouge		Terrine de campagne				Salade pomme de terre			
Plat principal	Escalope de dinde viennoise		Couscous				Sauté de porc			
Garnitures	Pâtes		Semoule				Haricot vert			
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage			
Dessert	Fruits de saison		Mousse chocolat				Eclair			

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

Viande bovine Française  
Porc français  
Volaille française  
Agriculture biologique AB  
Plat végétarien  
Produit local  
Poisson frais  
Cuisiné par nos soins