



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	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	Viande bovine française
Entrée	Betteraves vinaigrette	AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Potage de légumes				Chou blanc râpé	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Taboulé		VIANDE BOUNE PRANÇAISE
											Porc français
											LE PORC FRANÇAIS
Plat principaux	Gratin de poisson		Normendin de veau	PRODUIT			Gratin de pommes de terre montagnard		Longe de porc au miel		Volaille française
											WOLAULE FRANÇAISE
Garnitures	Blé		Épinards à la crème				(plat complet)		Gratin de poireaux		Agriculture biologique
											AB
											Plat végétarien
Produit laitier	Chèvre		Camembert				Comté		Brie		PRODUIT
											Produit local
		CERTIFIE									PRODUIT LOCAL
Dessert	Clemetine	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Tarte aux pommes				Compote sans sucre ajouté		Salade de fruits frais		Poisson frais
											FRAIS
											Cuisiné par nos soins
	Mer	nus équil	ibrés recommandés na	ar le servi	ice Diététique & Nutriti	on de	Mille et Un Renas et co	nformes	au GFMRCN		PAR NOS Solins







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	Viande bovine française
Entrée	Salade verte emmental		Salade de chou aux fines herbes				Quiche lorraine		Noël		VIANDE BOVINE
											Porc français
Plat principaux	Quenelles sauce tomate	PRODUIT	Bolognaise au bœuf				Sauté de porc	PRODUIT LOCAL	Noël		Volaille française
											WINDLAND
Garnitures	Semoule	ASHCUTURE BIOLOGICUE	Macaroni	AB AGRICULTURE BIOLOGICULE			Carottes braisées		Noël		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Bleuet		Bleu				Fromage blanc		Noël		PRODUIT
											PRODUIT LOGAL
Dessert	Banane	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Mousse chocolat				Fruits		Noël		Poisson frais
											POISSON FRAIS Cuisiné par
	Mor	auc óguil	ibrás rocommandás na	er la come	ico Diátátique 9 Nutriti	on de l	Mille et Un Renas et co	nformes	OU CEMPON		nos soins CUISINÉ PAR NOS





Déjeuners du lundi 19 décembre



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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	Viande bovine française
Entrée										AGRICULTURE BIOLOGIQUE	VIANDE BUVINGS
											Porc français
											LE PORC FRANÇAIS
Plat principaux				PRODUIT LOCAL				PRODUIT VEGE			Volaille française
											VOTALLE
											PRANCAISE
Garnitures				AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE							Agriculture biologique
				8000000							AB AGNICULTUNE BIOLOGIAUE
											Plat végétarien
Produit laitier											PRODUIT VEGE
											Produit local
											PRODUIT LOGAL
Dessert											Poisson frais
											POISSON FRAIS
											Cuisiné par
	Mar	nuo águil	ibrás recommendás na	or la come	ica Diátátiqua 9 Nutriti	on do	Millo et Un Dence et et	nformos	ou CEMPCN		CUISINÉ PAR NOS POLNO





Déjeuners lundi 26 décembre 

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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	Viande bovine française
Entrée											VIANDE PROMOGRASE
											Porc français
Plat principaux								PRODUIT LOCAL		PRODUIT VEGE	Volaille française
											TI ally alse
Garnitures											Agriculture biologique
											ABANGURUNA ADMINISTRATION BIOLOGIQUE Plat végétarien
Produit laitier											PRODUIT
											Produit local PRODUIT LOGAL
Dessert				AB Managari						AB AB ABRUNUM	Poisson frais
											POISSON FRAIS Cuisiné par nos soins



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





Déjeuners du lundi 2 janvier

au vendredi 6 janvier 2023



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 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	Viande bovine française
Entrée											VIANDE BOVINE
											Porc français
Plat principaux											Volaille
											française
Garnitures											Agriculture biologique
											Admicustrume BIOLOGIQUE Plat végétarien
Produit laitier											PRODUIT VEGE
											PRODUIT LOGAL
Dessert											Poisson frais
											POISSON FRAIS Cuisiné par
			. ,		ino Diátátique 9 Mutriti				05110011		Cuisiné par nos soins CUISINÉ PAR NOS

