



vendredi 27 février 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

SEMAINE 4é	Lundi	Qualité	Mardi	Qualité	Jeudi	Qualité	Vendredi	Qualité	Logos
Entrées	Macédoine vinaigrette		Mâche		Salade de coquillettes		Endives mimollette		Produit Français
Plats principaux	Ravioli au fromage		Omelette aux herbes		Cordon bleu		Gratin de poisson		
					Potée végétale* (patate douce, carotte, céleri, oignon, panais, tomate, pois chiches)				Qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ... 
Garniture	(plat complet)		Celeri braisée		Haricots verts sautés à l'ail		Carottes braisées		Au moins un produit local 
Produits laitiers	Emmental		St Nectaire laitier		Yaourt nature		Yaourt aromatisé		
									Fait maison
Desserts	Ananas au sirop		Beignet aux abricots		Fruit de saison		Fondant au chocolat		
									Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM									



vendredi 6 mars 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

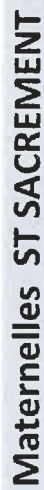
SEMAINE 4 ^e	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Salade de haricots verts	Radis beurre	Produit Français
					
Plats principaux	Quenelle	Tartiflette Gratin de pommes de terre montagnard	Pané de légumes	Pain de poisson	Qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...
					
Garniture	Riz	(plat complet)	Haricots blancs	Carottes braisées	Au moins un produit local
Produits laitiers	Coulommiers	Edam	Emmental	Yaourt aromatisé	
					Fait maison
Desserts	Flan vanille	Ananas au sirop	Fruit de saison	Donut	
					Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM					



vendredi 13 mars 2026

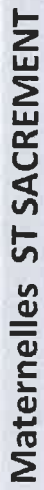
La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

SEMAINE 4é	Lundi	Qualité	Mardi	Qualité	Jeudi	Qualité	Vendredi	Qualité	Logos
Entrées	Carottes râpées		Coleslaw 		Salade de pommes de terre et cresson 		Mâche		Produit Français
Plats principaux	Sauté de dinde tandoori		Tomate farcie		Poisson pané		Poulet mariné		Qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ... 
	Omelette au fromage		Pané emmental				Filet de poisson à l'échalote		
Garniture	Épinards à la crème		Riz		Chou braisé		Polenta crémeuse		Au moins un produit local 
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		St Nectaire laitier		Yaourt aromatisé		Fournols		Fait maison
Desserts	Beignet choco noisette		Compote pomme sans sucre ajouté		Fruit de saison		Salade de fruits		
									Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM 									



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

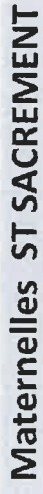
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM



vendredi 27 mars 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

SEMAINE 4é	Lundi	Mardi	Qualité	Jeudi	Qualité	Vendredi	Qualité	Logos
Entrées	Cèleri vinaigrette	Endives aux noix		Champignons crus vinaigrette		Macédoine de légumes		Produit Français
								
Plats principaux	Fricassée de poisson	Œufs durs béchamel		Sauté de porc		Bolognaise		
				Poisson pané				
Garniture	Carottes au beurre	Gratin de courge		Blé pilaf		Tortis		Au moins un produit local
Produits laitiers	Brie	Coulommiers		Raclette		Yaourt aux fruits		
								Fait maison
Desserts	Donut chocolat	Chou vanille		Pêche et sa crème anglaise		Fruit de saison		
								Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM 								



vendredi 3 avril 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

SEMAINE 4é	Lundi	Qualité	Mardi	Qualité	Jeudi	Qualité	Vendredi	Qualité	Logos
Entrées	Salade de haricots blancs au chorizo		Endives vinaigrette		Chou fleur cuit sauce aurore		Salade de pâtes		Produit Français
									
Plats principaux	Tortilla aux légumes		Chipolatas grillées Filet de poisson pané		Boulettes de bœuf à la tomate Pad thai		Escalope de dinde viennoise Filet de poisson à l'orientale		Qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...
									
Garniture	Épinards béchamel		Fondue de poireaux		Farfalles		Haricot verts persillés		Au moins un produit local
Produits laitiers	Fromage blanc		Yaourt aromatisé		Camembert		Pont l'évêque		
									Fait maison
Desserts	Ananas au sirop		Riz au lait vanille		Abricot au sirop		Fruit de saison		
									Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM									
									