

FR
83.116.005

Pour le mois de Septembre 2022, Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 5/09		MARDI 6/09		MERCREDI 7/09		JEUDI 8/09		VENDREDI 9/09	
<p>Salade de lentilles </p> <p>Cordon bleu*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais fines herbes</p> <p>Nectarine</p>		<p> MENU ITALIEN</p> <p>Tomates / Mozzarella / Basilic</p> <p>Lasagnes de Légumes grillés </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Glace vanille/fraise </p>		<p>Salade de riz au thon</p> <p>Emincé de boeuf Maison</p> <p>Carottes maraîchères </p> <p>Mini cabrette</p> <p>Pomme</p>		<p>Betteraves en salade</p> <p>Rôti de porc au thym</p> <p>Frites* + ketchup</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Melon</p>		<p>Salade fraîcheur</p> <p>Feuilleté de la mer* </p> <p>Ratatouille provençale </p> <p>Saint Paulin à coupe</p> <p>Paris-Brest</p>	
LUNDI 12/09		MARDI 13/09		MERCREDI 14/09		JEUDI 15/09		VENDREDI 16/09	
<p>Duo de crudités rapées</p> <p>Rosbeef + mayonnaise</p> <p>Haricots beurrés persillés</p> <p>Croc lait </p> <p>Beignet chocolat / noisette</p>		<p>Salade aïdente </p> <p>Saussice de Toulouse</p> <p>Petits pois/Jeunes carottes</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Prune</p>		<p> MENU VEGETARIEN</p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Boulettes lentilles* du Chef</p> <p>Semoule couscous </p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Yaourt à boire</p>		<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rôti de dinde forestier</p> <p>Courgettes du Chef</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane </p>		<p>Salade verte fromagère</p> <p>Filet de merlu meunière* </p> <p>PDT sautées Maison au four </p> <p>Biscuit</p> <p>Compote de fruits</p>	
LUNDI 19/09		MARDI 20/09		MERCREDI 21/09		JEUDI 22/09		VENDREDI 23/09	
<p>Salade Mexicaine</p> <p>Filet de poulet aux olives</p> <p>Carottes Vichy du Chef </p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Tarte croissillons aux pommes</p>		<p>Rosette* / Micro beurre</p> <p>Bolognaise du chef Maison</p> <p>Pennes </p> <p>Fromage râpé</p> <p>Melon canari</p>		<p>Salade de tomates</p> <p>Jambon blanc*</p> <p>Purée PDT/légumes du soleil</p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Flan caramel </p>		<p> MENU VEGETARIEN</p> <p>Taboulé </p> <p>Omelette fraîche aux herbes* </p> <p>Poêlée villageoise </p> <p>Kiri</p> <p>Yaourt vanille</p>		<p>Cèleris vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur du Chef</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit suisse fruité </p> <p>Salade de fruits</p>	

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française si possible (ou UE si rupture) - Poisson pêche durable

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société Agap'pro - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Informations allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers. Cf: tableau des allergènes fourni pour chaque plat



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)