



MENU DU 24/10 au 4/11 2022  
Notre Chef de cuisine vous propose :



<b>LUNDI 24/10</b> Surimi* / mayo dose Paupiette de veau aux olives Tortis Fromage râpé Salade de fruits	<b>MARDI 25/10</b> Salade niçoise Chipolatas grillées Lentilles/carottes au jus Fromage Flan nappage caramel	<b>MER 26/10 Menu Chinois</b> Nems (sans porc)* Poulet au curry Riz chinois Fromage Ananas	<b>JEUDI 27/10</b> Taboulé Omelette fines herbes* Haricots verts persillés Fromage Beignet chocolat/noisette	<b>Vendredi 28/10</b> Salade verte Filet de poisson meunière* Purée de PDT Petit suisse fruité Pomme
<b>31/10 Menu Halloween</b> Carottes râpées Maison Rôti de porc à la diable Cubes de courge/PDT rôtis Chamallows F.blanc + confiture abricot	<b>MARDI 1/11</b>  Férié	<b>MERCREDI 2/11</b> Rosette de Lyon* / beurre Tortellinis ricotta/épinards du Chef (Plat complet) Fromage râpé Poire	<b>JEUDI 3/11</b> Macédoine au thon Escalope viennoise* Gratin de choux fleurs Fromage Mousse au chocolat	<b>VENDREDI 4/11</b> Endives aux croûtons Marmite du pêcheur Riz créole Fromage Banane



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 sulfurique 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 \*)