
























FR  
83.116.005  
CE

## Pour le mois de Novembre 2024, Notre Chef de cuisine vous propose



 <p><b>LUNDI 4/11</b></p> <p>Taboulé Steack fromager* Carottes maraîchères  Mimolette à la coupe Mousse au chocolat</p>	<p><b>MARDI 5/11</b></p> <p>Rosette*/ beurre Bolognaise de bœuf Pennes  Fromage râpé Kiwi</p>	<p><b>MERCREDI 6/11</b></p> <p>Salade de PDT Pilons de poulet grillés Flan de courgettes  Brie à la coupe Fromage blanc vanille</p>	<p><b>JEUDI 7/11</b></p> <p>Carottes râpées P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Petit suisse fruité  Raisin</p>	<p><b>VENDREDI 8/11</b></p> <p>Salade fraîcheur Nuggets de poisson*  Choux fleurs à la crème  Fromage fouetté Gateau au chocolat Maison</p>
<p><b>LUNDI 11/11</b></p> 	<p><b>MARDI 12/11</b></p> <p>Quiche lorraine* Rosbeef + ketchup Duo d'haricots persillés  Edam à la coupe Clémentine</p>	<p><b>MERCREDI 13/11</b></p> <p>Céléris Sauté de porc au curry Potatoes St Nectaire à la coupe Salade de fruits</p>	<p><b>JEUDI 14/11</b></p> <p>Salade aldente Cordon bleu à la dinde* Epinards du Chef kiri Banane </p>	<p><b>VENDREDI 15/11</b> </p> <p>Carottes râpées Bolognaise de thon du Chef Riz Palet breton Yaourt nature sucré</p>
<p><b>LUNDI 18/11</b></p> <p>Mousse de foie* / cornichon Courgette farcie* Boulgours  Fromage fines herbes Orange</p>	<p><b>MARDI 19/11</b></p> <p>Salade composée Roi de dinde forestier Purée de potiron Emmental à la coupe  Tarte aux pommes</p>	 <p><b>MERCREDI 20/11</b></p> <p>Oeuf / mayonnaise Tortellinis ricotta/épinards au basilic (Plat complet) Fromage râpé  Liégeois au chocolat</p>	<p><b>JEUDI 21/11</b></p> <p>Pizza * Saucisses de francfort Lentilles/carottes au jus  Gouda à la coupe Poire</p>	<p><b>VENDREDI 22/11</b></p> <p>Salade verte Marmite de saumon PDT vapeur du Chef Vache qui rit  Compote de fraises</p>
<p><b>LUNDI 25/11</b></p> <p>Salade de blé Escalope viennoise* Haricots verts persillés  Tomme à la coupe Crème dessert au chocolat</p>	 <p><b>26/11 Menu Mexicain</b></p> <p>Chips fajitas / guacamole* Chili sin carne du Chef (Plat complet)+riz  Cotentin nature Morceaux de mangue</p>	<p><b>MERCREDI 27/11</b></p> <p>Croisillon dubarry* Blanquette de veau Carottes vichy du Chef  Camembert Mandarine</p>	<p><b>JEUDI 28/11</b></p> <p>Endives aux croûtons Carbonara du Chef Coquillettes  Fromage râpé Crème catalane Maison</p>	<p><b>VENDREDI 29/11</b></p> <p>Salade de pois chiche Filet de poisson Ratatouille provençale  Petit suisse nature Banane</p>

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'pro

Information 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.



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 \*)