




















FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Octobre 2024,
Notre Chef vous propose :



<p>LUNDI 30/09</p> <p>Taboulé  Cordon bleu à la dinde Brocolis persillés  Mimolette à la coupe Crème dessert au chocolat</p>	<p>MARDI 1/10</p> <p>Carottes râpées Rosbeef Purée de pomme de terre Vache picon Kiwi</p>	<p>MERCREDI 2/10</p> <p>Mesclun Saucisses de strasbourg Petits pois au jus Camembert  Compote de fruits</p>	<p>JEUDI 3/10</p> <p>Le Grand Repas Crème d'artichauts Aïoli : Filet de cabillaud PDT / haricots / carottes Pommade Aïoli + Gouda  Tartelette</p>	<p>VENREDI 4/10</p> <p>  / mayonnaise Tortellinis ricotta/épinards (Plat complet) Fromage blanc sucré Raisin</p>
<p>LUNDI 7/10</p> <p>Salami / beurre Courgette farcie (Plat complet) + Blé  Biscuit Yaourt aromatisé </p>	<p>MARDI 8/10</p> <p>Concombres en salade Daube provençale du Chef Coquillettes  Fromage râpé Ananas frais</p>	<p>MERCREDI 9/10</p> <p>Salade de riz Roti de porc forestier Carottes vichy  Brie à la coupe Salade de fruits</p>	<p> JEUDI 10/10</p> <p>MENU AMERICAIN Salade verte Nuggets de blé Potatoes + ketchup Edam à la coupe Glace petit pot</p>	<p>VENREDI 11/10</p> <p>Feuilleté au fromage Filet de poisson meunière Ratatouille du Chef  Chanteneige Clémentine</p>
<p>LUNDI 14/10</p> <p>Coleslaw Chipolatas grillées Lentilles au jus  Tomme à la coupe Novly nappage caramel</p>	<p>MARDI 15/10</p> <p>Salade fraîcheur Boulettes d'agneau au curry Pennes  Fromage râpé Banane</p>	<p> MERCREDI 16/10</p> <p>Pizza Omelette fraîche  Haricots verts sautés Biscuit Yaourt nature sucré </p>	<p>JEUDI 17/10</p> <p>Salade de PDT Roti de dinde aux olives Choux fleurs persillés  St Paulin à la coupe Eclair au chocolat</p>	<p>VENREDI 18/10</p> <p>Mortadelle / cornichon Bolognaise de thon Riz  Petit moulé fines herbes Pomme</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.

 *Tout simplement fait maison*

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 *)