











FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Avril 2024
Notre Chef de cuisine vous propose :



| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| <p>LUNDI 08/04</p> <p>Taboulé Emincé végétarien forestier Haricots verts sautés  Mimolette à la coupe Mandarine</p> | <p>MARDI 09/04</p> <p>Mesclun Rosbeef P. pdt/patate douce du Chef Biscuit Yaourt à la vanille </p> | <p>MERCREDI 10/04</p> <p>Salade composée Pilons de poulet au curry Pâtes aux légumes Emmental râpé  Ananas frais</p> | <p>JEUDI 11/04</p> <p>Salami* / cornichon Chipolatas* grillées  Lentilles / carottes au jus Camembert Beignet au chocolat</p> | <p>VENREDI 12/04</p> <p>Tomates basilic Bolognaise de thon du chef Riz créole  Cantadou nature Salade de fruits</p> |
| <p>LUNDI 15/04</p> <p>Salade aldente Escalope viennoise* Duo de choux persillés  Gouda à la coupe Crème dessert caramel</p> | <p>MARDI 16/04</p> <p>Carottes râpées  P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Vache picon Pomme</p> | <p>MERCREDI 17/04</p> <p>Macédoine de légumes Omelette fraîche Poêlée ratatouille du Chef Tomme à la coupe Banane </p> | <p>JEUDI 18/04</p> <p>Mousse de foie */ cornichon Courgette farcie * (Plat complet) + Blé  Fromage blanc Fraises (si possible)</p> | <p>VENREDI 19/04</p> <p>Salade fraîcheur Filet de merlu meunière* Carottes vichy à la crème  Samos Mousse au chocolat</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 Andrée MAZURAI : 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 *)**

