

FR
83.116.005

Pour le mois de Novembre 2023, Notre Chef de cuisine vous propose



<p>LUNDI 6/11</p> <p>Taboulé du Chef Emincé végétal forestier Carottes maraîchères Mimolette à croquer Mousse au chocolat</p>	<p>MARDI 7/11</p> <p>Cervelas */ cornichons Boulettes d'agneau au curry Pennes Fromage râpé Ananas au sirop</p>	<p>MERCREDI 8/11</p> <p>Mesclun Pilon de poulet grillé PDT aux petits légumes Brie à la coupe Fromage blanc vanille</p>	<p>JEUDI 9/11</p> <p>Salade de lentilles Cordon bleu Epinards du chef Edam à la coupe Banane </p>	<p>VENDREDI 10/11 </p> <p>Carottes râpées Bolognaise de thon Riz pilaf Palet breton Yaourt nature sucré</p>
<p>LUNDI 13/11</p> <p>Macédoine au thon P. de veau aux olives Polenta du Chef Emmental à la coupe Novly caramel</p>	<p>MARDI 14/11</p> <p>Pizza au fromage* Rofi de porc au jus Duo d'haricots persillés Mini cabrette Clémentine</p>	<p>MERCREDI 15/11</p> <p>Salade aldente Filet de poisson meunière Flan de courgettes St Nectaire Compote de fraises</p>	<p>JEUDI 16/11</p> <p>Coleslaw Daube provençale Potatoes Fromage blanc Raisin</p>	<p>VENDREDI 17/11 </p> <p>Salade fraîcheur Nuggets de blé* Choux fleurs à la crème St Moret Beignet au chocolat</p>
<p>LUNDI 20/11</p> <p>Friand au fromage* Saucisse de francfort Lentilles/carottes au jus Gouda à la coupe Orange</p>	<p>MARDI 21/11</p> <p>Salade mexicaine Rosbeef Purée de potiron Vache qui rit Flan pâtissier Maison</p>	<p>MERCREDI 22/11 </p> <p>Pomelos + sucre dose Tortellinis ricotta/épinards (Plat complet) Fromage râpé Liégeois au chocolat</p>	<p>JEUDI 23/11</p> <p>Mousse de foie* / cornichon Courgette farcie* Semoule Tartare fines herbes Pomme</p>	<p>VENDREDI 24/11</p> <p>Salade verte/fromagère Paupiette de saumon PDT vapeur du Chef Madeleine Purée de poires </p>
<p>LUNDI 27/11 </p> <p>Salade de blé Crêpe au fromage Haricots verts persillés Tomme à la coupe Crème dessert au chocolat</p>	<p>MARDI 28/11 Menu Mexicain</p> <p>Chips fajitas / guacamole* Chili con carne du Chef (Plat complet)+riz Cotentin nature Morceaux de Mangue </p>	<p>MERCREDI 29/11</p> <p>Quiche provençale* Blanquette de veau Carottes vichy du Chef Camembert Mandarine</p>	<p>JEUDI 30/11</p> <p>Endives aux croûtons Carbonara du Chef Coquillettes Fromage râpé Flan vanille</p>	<p>VENDREDI 1/12</p> <p>Salade de pois chiche Filet de poisson pané Ratatouille provençale Petit suisse fruité 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 *)