

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mai 2023 Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 1/05	MARDI 2/05	MERCREDI 3/05	JEUDI 4/05	VENDREDI 5/05
FERIE	Menu Chef Nohana Salade frisée Viande : Wings de poulet Patates sautées Maison Yaourt aromatisé Jus de raisin	Mortadelle* / cornichon Bolognaise du Chef Pennes Fromage râpé Panacotta Maison	Salade de pois chiche Crêpe au fromage* Haricots verts du Chef Tomme noire à la coupe Beignet chocolat / noisette	Salade fraîcheur C. de poisson fines herbes* Blé Vache qui rit Pomme
LUNDI 8/05	MARDI 9/05	MERCREDI 10/05	JEUDI 11/05	VENDREDI 12/05
FERIE	Taboulé Maison P. de veau aux olives Choux ffeurs persillés Edam à la coupe Glace bâtonnet	Salade de concombres Roti de porc aux herbes Petits pois au jus Camembert Gaufre au sucre	Rosette* / micro beurre Escalope de poulet v.* Gratin courgettes du Chef Fromage blanc Fraises	Carottes râpées Maison Bio Marmite du pêcheur du Chef Pdt vapeur Bio Gouda Bio Compote Maison
LUNDI 15/05	MARDI 16/05	MERCREDI 17/05	JEUDI 18/05	VENDREDI 19/05
Céleris en salade Roti de dinde au jus Lentilles/carottes du Chef Emmental à la coupe Crème dessert au chocolat	Salade verte Chipolatas grillées Purée Mont d'or du Chef Fromage fines herbes Melon	Salade aldente Omelette fines herbes* Ratatouille du Chef Brie à la coupe Banane	FERIE	
LUNDI 22/05	MARDI 23/05	MERCREDI 24/05	JEUDI 25/05	VENDREDI 26/05
Œuf* / mayonnaise Egréné végétal du Chef Fusillis Fromage râpé Ananas au sirop	Salade bressanne Emincé de poulet forestier Carottes vichy Fol épi Mousse au chocolat	Tomates au basilic Daube provençale du Chef Polenta crémeuse Edam Glace petit pot fraise	Tarte provençale Cordon bleu * Epinards du Chef Petit suisse Pastèque	Menu Tahitien Salade cœurs palmier/maïs Filet de poiss. à la Tahitienne Riz à l'ananas St paulin à la coupe Choux vanille

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

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits 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 *)

