

FR
83.116.005

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



LUNDI 27/02	MARDI 28/02	MERCREDI 1/03	JEUDI 2/03	VENREDI 3/03
Salade de lentilles Rosbeef Purée de légumes du soleil Chanteneige Pomme	Endives aux croutons Sauté de porc marengo Pennes Fromage râpé Crème dessert au chocolat	Sardine / beurre Escalope de poulet forestier PDT Vapeur Tome à la coupe Poire	Tomates/maïs en salade Feuilleté au fromage* Brocolis persillés Camembert Beignet sucré	Carottes râpées Bio Marmite du pêcheur Riz Bio Gouda Bio Compote Bio
LUNDI 6/03	MARDI 7/03	MERCREDI 8/03	JEUDI 9/03	VENREDI 10/03
Fais du bien à ta planète! Œuf / mayonnaise Tortellonis ricotta* du Chef Fromage râpé Salade de fruits	Salade composée Cordon bleu* Poêlée de légumes grillés Samos Flan pâtissier Maison	Taboulé Daube provençale Carottes Vichy du Chef Brie à la coupe Fruit	Salade verte Wings de poulet* PDT sautées Maison Biscuit Yaourt aromatisé	Pizza roma* Filet de hocki à l'oseille Haricots verts persillés Mimolette à la coupe Banane
LUNDI 13/03	MARDI 14/03	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03	VENREDI 17/03
Cervelas / cornichon Emincé de dinde aux olives Potatoes Petit suisse Orange	Salade fraîcheur Chipolatas* grillées Lentilles / carottes au jus Croc'lait Eclair au chocolat	Laitue Tortillas aux PDT* Piperade Maison Babybel Flan caramel	Tortis en salade Steack haché au jus Gratin de courgettes du Chef St Nectaire à la coupe Compote de fraises	Surimi * / mayonnaise Parmentier de poisson du Chef Fromage fines herbes Kiwi
LUNDI 20/03	MARDI 21/03	MERCREDI 22/03	JEUDI 23/03	VENREDI 24/03
Menu Chef Seifdine Crêpe jambon/fromage Boulettes de viande Boullgours aux petits légumes Jus d'oranges Tarte aux pommes	Rosette*/ micro beurre Roti de dinde forestier Carottes maraîchères Mini cabrette Gâteau Maison	Concombres vinaigrette Courgette farcie* Semoule Biscuit Yaourt à boire	Salade verte mimosa Carbonara du Chef Spaguettis Fromage râpé Mousse au chocolat	Salade de PDT Poissonnette* + citron Ratatouille du Chef Vache qui rit Ananas

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 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 *)

