

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Décembre 2024, Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 2/12	MARDI 3/12	MERCREDI 4/12	JEUDI 5/12	VENDREDI 6/12
Mesclun Boulettes végétariennes * Tortis Fromage râpé Mousse au chocolat	Taboulé Roti de porc au jus Carottes vichy du Chef Mimolette à la coupe Pomme	Céleris Daube provençale du Chef Riz créole Brie à la coupe Orange	Cervela* / cornichon Cordon bleu à la dinde * Brocolis persillés du Chef Rondelé Paris-brest	Salade verte/emmental Filet de poisson au curry PDT vapeur Maison Boudoirs Compote de fruits
LUNDI 9/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12
Salade mexicaine Jambon blanc * Purée de courges du Chef Edam à la coupe Yaourt nature sucré	Œuf / mayonnaise * Tortellinis ricotta/épinards * Sauce tomate du Chef Fromage râpé Poire	Salade parmentière Roti de dinde au jus Duo d'Haricots sautés Camembert Petits suisses fruités	Carottes râpées P. de veau * aux olives Riz pilaf du Chef Les frippons Novly au chocolat	Tarte provençale * Poissonette * Epinards à la béchamel Tomme à la coupe Banane
LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	19/12 Menu de Noël	VENDREDI 20/12
Surimi / mayonnaise * Bolognaise du Chef Pâtes papillon Fromage râpé Salade de fruits	Salade d'endives / croutons Chipolatas grillées * Petits pois/carottes du Chef St Moret Kiwi	Salade de blé Filet de poisson meunière * Choux fleurs à la crème Gouda Crème dessert vanille	Mousse de canard Filet de pintade aux cèpes Gratin dauphinois / h. verts Buche glacée Clémentine et Papillotes	Mesclun Tortillas * Ratatouille du Chef Madeleine Fromage blanc parfumé



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 *)