

FR
83.116.005
CE

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



LUNDI 3/06	MARDI 4/06	MERCREDI 5/06	JEUDI 6/06	VENDEDI 7/06
Carottes râpées Maison Paupiette de veau* Légumes grillés au pesto Crème dessert vanille	Wings de poulet* Frites + ketchup Emmental à la coupe Pomme	Salade de pois chiches Rôti de dinde au jus Flan courgettes du Chef Mousse au chocolat	 MENU GREC Moussaka (Plat complet) + Riz Fromage blanc Fraises	 Crispy de blé* Brocolis/choux f. persillés Camembert Melon
 LUNDI 10/06 Betteraves en salade Steack fromager Duo d'haricots sautés Compote à la framboise	MARDI 11/06 Carottes râpées Bolognaise du Chef Pâtes papillon + râpé Animation Glaces	MERCREDI 12/06 Concombres en salade Jambon blanc* Purée pdt/légumes du soleil Yaourt au citron	JEUDI 13/06 Rosbeef Polenta crémeuse Vache qui rit Pastèque	VENDEDI 14/06 Salade PDT sauce cocktail Feuilleté aux 2 saumons* Carottes à la crème Eclair au chocolat
LUNDI 17/06 Courgette farcie* Semoule Mimolette à la coupe Salade de fruits	MARDI 18/06 Rôti de porc forestier Petits pois au jus Petit suisse fruité Nectarine	MERCREDI 19/06 Salade verte Pilons de poulet grillés PDT sautées maison Mousse au café	 JEUDI 20/06 Tomates basilic Tortellinis ricotta / épinards* au basilic + Râpé Crème dessert au chocolat	VENDEDI 21/06 Escalape viennoise Ratatouille du Chef / blé Edam Banane
 LUNDI 24/06 Taboulé Croissillon dubarry* Poêlée méridio. du Chef Yop à boire	MARDI 25/06 Menu Réunionnais Colombo de poulet Riz Tomme noire Ananas frais	MERCREDI 26/06 Daube Maison du Chef Pommes noisette* Chanteneige Glace bâtonnet	JEUDI 27/06 Salade fraîcheur Chipolatas grillées Lentilles / carottes au jus Panna cotta chocolat Maison	VENDEDI 28/06 Rosette* / micro beurre Bolognaise de thon Coquillettes + râpé Melon jaune

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 *)