

FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Octobre 2024,
Notre Chef vous propose :



<p>LUNDI 30/09</p> <p>Taboulé Cordon bleu à la dinde Brocolis persillés Crème dessert au chocolat</p>	<p>MARDI 1/10</p> <p>Betteraves vinaigrette Rosbeef Purée de pomme de terre Kiwi </p>	<p>MERCREDI 2/10</p> <p>Saucisses de strasbourg Petits pois au jus Camembert Compote de fruits</p>	<p>JEUDI 3/10</p> <p>Le Grand Repas Aïoli : Filet de cabillaud PDT / haricots / carottes Pommade Aïoli + Gouda Tartelette</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p> VENDREDI 4/10</p> <p>Tortellinis ricotta/épinards (Plat complet) Fromage blanc sucré Raisin</p>
<p>LUNDI 7/10</p> <p>Salami / beurre Courgette farcie (Plat complet) + Blé Yaourt aromatisé </p>	<p>MARDI 8/10</p> <p>Daube provençale du Chef Coquillettes Fromage râpé Ananas frais</p>	<p>MERCREDI 9/10</p> <p>S. de riz /dés de fromage Roti de porc forestier Carottes vichy Salade de fruits</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>JEUDI 10/10</p> <p>MENU AMERICAIN Nuggets de blé Potatoes + ketchup Edam Glace petit pot</p>	<p> VENDREDI 11/10</p> <p>Feuilleté au fromage Filet de poisson meunière Ratatouille du Chef Clémentine </p>
<p>LUNDI 14/10</p> <p>Céleris rémoulade Chipolatas grillées Lentilles / carottes au jus Novly nappage caramel </p>	<p>MARDI 15/10</p> <p>Boulettes d'agneau au curry Pennes Fromage râpé Banane </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>MERCREDI 16/10</p> <p>Pizza Omelette fraîche Haricots verts sautés Yaourt nature sucré </p>	<p>JEUDI 17/10</p> <p>Roti de dinde aux olives Choux fleurs persillés St Paulin Eclair au chocolat</p>	<p> VENDREDI 18/10</p> <p>Bolognaise de thon Riz Petit moulé fines herbes Pomme </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 *)