

FR
83.116.005
CE

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



LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENREDI 8/11
Taboulé Steak fromager* Carottes maraîchères Mousse au chocolat	Rosette*/ beurre Bolognaise de bœuf Pennes + râpé Kiwi	Salade de PDT Pilons de poulet grillés Flan de courgettes Fromage blanc	P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Yaourt nature Bio Raisin	Nuggets de poulet* Choux fleurs à la crème Fromage fouétté Gâteau au chocolat Maison
LUNDI 11/11 	MARDI 12/11 Quiche lorraine* Rosbeef + ketchup Duo d'haricots persillés Clémentine	MERCREDI 13/11 Sauté de porc au curry Pommes noisette St Nectaire à la coupe Salade de fruits	JEUDI 14/11 Salade aldente Cordon bleu à la dinde* Epinards du Chef Banane	VENDREDI 15/11 Carottes râpées Bolognaise de thon du Chef Riz Yaourt nature sucré
LUNDI 18/11 Courgette farcie* Boulgours Fromage fines herbes Orange	MARDI 19/11 Roti de dinde forestier Purée de potiron Emmental à la coupe Tarte aux pommes	MERCREDI 20/11 Oeuf / mayonnaise Tortellinis ricotta/épinards au basilic + Rapé Liégeois au chocolat	JEUDI 21/11 Pizza au fromage * Saucisses de francfort Lentilles/carottes au jus Poire	VENDREDI 22/11 Marmite de saumon PDT vapeur du Chef Vache qui rit Compote de fraises
LUNDI 25/11 Filet de poisson meunière Haricots verts /PDT sautées Tomme Crème dessert au chocolat	26/11 Menu Mexicain Chips fajitas / guacamole* Chili sin carne du Chef (Plat complet)+riz Morceaux de mangue	MERCREDI 27/11 Blanquette de veau Carottes vichy du Chef Camembert Mandarine	JEUDI 28/11 Carbonara du Chef Coquillettes + râpé Kiri Crème catalane Maison	VENDREDI 29/11 Escalope viennoise* Ratatouille provençale Edam Banane

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 MAZURAI : 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 *)