

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Janvier 2025, Notre Chef de cuisine vous propose



<p>LUNDI 6/01</p> <p>Salami * / beurre Hachis parmentier du Chef (Plat complet) Bœuf Compote de fruits </p>	<p> MARDI 7/01</p> <p>Salade composée Crêpe au fromage Duo d'haricots persillés Mousse au chocolat </p>	<p>MERCREDI 8/01</p> <p>Salade verte P. de veau forestière Tagliatelles + râpé Poire </p>	<p>JEUDI 9/01</p> <p>Escalope de poulet v. Carottes vichy du Chef Mimolette à la coupe Brioche des Rois</p>	<p> VENDREDI 10/01 </p> <p>Quenelle sauce nantua Riz pilaf du Chef Petit suisse fruité Clémentine</p>
<p>LUNDI 13/01</p> <p>Salade aldente Roti de dinde au jus Choux fleurs béchamel Orange </p>	<p>MARDI 14/01 Menu oriental</p> <p>Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous Fromage blanc Abricot au sirop</p>	<p>MERCREDI 15/01</p> <p>Salade de blé au thon Pilons de poulet grillés Poêlée de légumes sautés Yaourt à boire </p>	<p>JEUDI 16/01</p> <p>Sauté de porc au curry Potatoes Chanteneige Kiwi </p>	<p> VENDREDI 17/01</p> <p>Nuggets végétarien * Ratatouille Maison Biscuit Crème dessert vanille</p>
<p>LUNDI 20/01</p> <p>Emincé poulet aux olives Pennes + rapé Camembert Ananas</p>	<p>MARDI 21/01</p> <p>Filet de cabillaud au citron Jeune carottes au jus Vache qui rit Eclair au chocolat</p>	<p>MERCREDI 22/01</p> <p>Céleris rémoulade Boulettes végétariennes* Riz F. blanc parfumé </p>	<p>23/01 Menu Montagnard</p> <p>Tartiflette Maison (au porc) (Plat complet) + Salade verte Mandarine </p>	<p> VENDREDI 24/01</p> <p>Pizza au fromage* Cordon bleu (sans porc)* Brocolis sautés Banane </p>
<p>LUNDI 27/01</p> <p>Rosbeef Purée de légumes du Chef Edam Salade de fruits </p>	<p>MARDI 28/01</p> <p>Blanquette de dinde Pâtes papillon + râpé Gouda à la coupe Yaourt nature sucré </p>	<p> MERCREDI 29/01</p> <p>Filet de merlu meunière Carottes à la crème Brie à la coupe Gaufre au sucre</p>	<p>JEUDI 30/01</p> <p>Salade fraîcheur Omelette fraîche * PDT sautées Maison Flan au chocolat Maison</p>	<p> VENDREDI 31/01</p> <p>Roti de porc au jus Haricot verts persillés Tartare 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 Andrée 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 *)