

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Septembre 2025
Notre Chef vous propose :



<p>LUNDI 1/09</p> <p>Rosette*/ beurre Bolognaise de bœuf Maison Pennes + Râpé Fruit</p>	<p> MARDI 2/09</p> <p>Taboulé Crêpe au fromage* Duo d'haricots persillés Flan nappage caramel</p>	<p>MERCREDI 3/09</p> <p>Filet poulet à la moutarde Purée du Chef Brie à la coupe Purée de fraises</p>	<p>JEUDI 4/09</p> <p>Maïs/concombres en salade Rôti de porc au thym Courgettes à la crème Mousse au chocolat </p>	<p> VENDREDI 5/09</p> <p>Filet de colin au curry du Chef PDT vapeur Tomme à la coupe Melon </p>
<p>LUNDI 8/09</p> <p>Poulet émincé aux olives Riz pilaf du Chef Gouda Nectarine</p>	<p>MARDI 9/09</p> <p>Cervelas* / cornichon Courgette farcie Semoule Crème au chocolat </p>	<p>MERCREDI 10/09</p> <p>Daube provençale Maison Carottes maraîchères/pdt Babybel Pomme </p>	<p> JEUDI 11/09</p> <p>MENU ITALIEN Tomates / mozzarella Lasagnes aux légumes* (Plat complet) Yop à la fraise</p>	<p> VENDREDI 12/09</p> <p>Feuilleté de la mer* Epinards à la crème Kiri Eclair</p>
<p>LUNDI 15/09</p> <p>Rosbeef* + ketchup Haricots verts persillés Edam Beignet chocolat / noisette</p>	<p>MARDI 16/09</p> <p>Chipolatas grillées* Petits pois/carottes Vache qui rit Pastèque</p>	<p> MERCREDI 17/09</p> <p>Courgettes râpées Boulettes à la tomate* Coquillettes + râpé Crème dessert vanille</p>	<p>JEUDI 18/09</p> <p>Rôti de dinde au jus Gratin de chou-fleur Tartare fines herbes Banane </p>	<p> VENDREDI 19/09</p> <p>Salade verte fromagère Filet de merlu meunière* PDT sautées au four Compote </p>
<p> LUNDI 22/09 </p> <p>Salade aldente Omelette fraîche* Ratatouille du Chef Yaourt nature</p>	<p>MARDI 23/09</p> <p>Veau sauce forestière Polenta du Chef Emmental à coupe Melon Canari </p>	<p>MERCREDI 24/09</p> <p>Salade de boulgours Jambon blanc* Purée de légumes Novly chocolat</p>	<p>JEUDI 25/09</p> <p>Escalope de poulet v.* Carottes vichy du Chef Les frippons Tarte aux pommes</p>	<p> VENDREDI 26/09</p> <p>Quenelle nantua du Chef Riz créole Petit suisse aromatisé Salade de fruits</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 MAZURAIS : 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 *)*