

FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Octobre 2025

Notre Chef vous propose :



LUNDI 29/09	MARDI 30/09	MERCREDI 1/10	JEUDI 2/10 Menu Américain	VENREDI 3/10
Taboulé Cordon bleu à la dinde Brocolis persillés Crème dessert au chocolat	Betteraves vinaigrette Rosbeef Purée de Potiron/PDT Banane	Saucisses de strasbourg Petits pois au jus Camembert Compote de fruits	Nuggets de Poulet Potatoes + ketchup Gouda Brownies	Tortellinis ricotta/épinards (Plat complet) Fromage blanc Raisin
LUNDI 6/10	MARDI 7/10	MERCREDI 8/10	JEUDI 9/10	VENREDI 10/10
Carottes rapées Jambon blanc Coquillettes + Râpé Ananas au sirop	Salami / beurre Courgette farcie (Plat complet) + Blé Yaourt aromatisé	Salade de riz Filet de poulet forestier Carottes vichy Mousse au chocolat	Le Grand Repas Daube provençale du Chef Gnocchis au basilic Croclait Dessert à la figue Maison	Batonnets de poisson Ratatouille du Chef Chanteneige Clémentine
LUNDI 13/10	MARDI 14/10	MERCREDI 15/10	JEUDI 16/10	VENREDI 17/10
Céleris Chipolatas grillées Lentilles/carottes au jus Novly nappage caramel	Bolognaise de thon Pennes Fromage râpé Kiwi	Pizza Steack fromager Haricots verts sautés Salade de fruits	Roti de dinde aux olives Choux fleurs persillés St Paulin Eclair au chocolat	Boulettes d'agneau au curry Riz Petit moulé fines herbes Pomme

"Le même jour, le même menu,
partagé par tous les citoyens d'un même territoire"



Parrain : Chef Benoît WITZ



"Le Var, célèbre le Grand Repas :
Produits locaux, cuisine raisonnée, plaisir partagé"



Parrain : Chef Zachary BOSSON

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 *)