

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mai 2024

Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 6/05	MARDI 7/05	MERCREDI 8/05	JEUDI 9/05	VENDREDI 10/05
Rosette* / micro beurre Bolognaise du Chef Pennes Fromage râpé Salade de fruits	Salade fraîcheur Cordon bleu à la dinde* Jeunes carottes au jus Edam Flan nappage caramel	FERIE	FERIE	PONT
LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
Salade de pois chiche Steack fromager* Haricots verts du Chef Tomme noire à la coupe Beignet sucré	Tomates basilic P. de veau* sauce forestière Riz pilaf Rondelé fines herbes Pomme	Salade de concombres Rôti de porc aux herbes Petits pois au jus Camembert Crème dessert au chocolat	Tarte provençale Viennoise de volaille Légumes grillés au pesto Fromage blanc Fraises	Carottes râpées Maison Marmite du pêcheur du Chef Pdt vapeur Gouda Yaourt vanille
LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
FERIE	Betteraves en salade Saucisse de Francfort Lentilles/carottes du Chef Emmental à la coupe Mousse au chocolat	Salade de pâtes Crêpe au fromage Brocolis persillés Brie à la coupe Glace petit pot	Mesclun au thon Hachis parmentier (Plat complet) Croc' lait Melon	Salade de blé Filet de poisson meunière Ratatouille du Chef Mimolette à la coupe Tarte aux pommes
LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
Œuf*/ mayonnaise Boulettes végétariennes Fusillis Fromage râpé Ananas au sirop	Taboulé Rôti de dinde aux olives Carottes vichy Cantadou Pastèque	Tomates au thon Omelette fines herbes* PDT sautées Maison Tomme à la coupe Yaourt nature sucré	Cervelas / cornichon Nuggets de poulet Epinards du Chef Petit suisse Banane	Menu Tahitien Salade cœurs palmier/maïs Filet de poiss. à la Tahitienne Riz à l'ananas St paulin à la coupe Choux vanille

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