

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Septembre 2024,
Notre Chef vous propose :



<p>LUNDI 2/09</p> <p>Rosette*/ beurre Bolognaise de bœuf Maison Pennes Emmental râpé Fruit</p>	<p> MARDI 3/09</p> <p>Taboulé Crêpe au fromage* Duo d'haricots persillés Petit moulé fines herbes Flan nappage caramel</p>	<p>MERCREDI 4/09</p> <p>Tomates / basilic Filet poulet à la moutarde Purée du Chef Brie à la coupe Purée de fraises</p>	<p>JEUDI 5/09</p> <p>Concombres/maïs en salade Rôti de porc au thym Courgettes à la crème Carré président Mousse au chocolat</p>	<p> VENDREDI 6/09</p> <p>Salade de betteraves Filet de colin au curry du Chef PDT vapeur Tomme à la coupe Melon</p>
<p>LUNDI 9/09</p> <p>Coleslaw Poulet émincé aux olives Riz pilaf du Chef Gouda à la coupe Nectarine</p>	<p>MARDI 10/09</p> <p>Cervelas* / cornichon Courgette farcie Semoule Camembert Yaourt à boire</p>	<p>MERCREDI 11/09</p> <p>Salade de lentilles Daube provençale Maison Carottes maraîchères Mini cabrette Pomme </p>	<p> JEUDI 12/09 MENU ITALIEN Tomates / mozzarella Lasagnes aux légumes* (Plat complet) St Paulin Glace petit pot fraise</p>	<p> VENDREDI 13/09</p> <p>Salade fraîcheur Feuilleté de la mer* Epinards à la crème du Chef Kiri Paris Brest</p>
<p>LUNDI 16/09</p> <p>Salade de blé du Chef Rosbeef* + ketchup Haricots verts persillés Mimolette à la coupe Beignet chocolat / noisette</p>	<p>MARDI 17/09</p> <p>Tarte provençale* Chipolatas grillées* Petits pois/jeunes carottes Vache qui rit Pastèque</p>	<p> MERCREDI 18/09</p> <p>Courgettes râpées B. de soja à la tomate* Coquillettes Emmental râpé Crème dessert vanille</p>	<p>JEUDI 19/09</p> <p>Macédoine de légumes* Rôti de dinde au jus Gratin de chou-fleur Tartare fines herbes Banane</p>	<p> VENDREDI 20/09</p> <p>Mesclun Filet de merlu meunière* PDT sautées au four Edam à la coupe Compote </p>
<p> LUNDI 23/09 </p> <p>Salade aldente Omelette fraîche f. herbes* Ratatouille du Chef Biscuit Yaourt nature</p>	<p>MARDI 24/09</p> <p>Céleris rémoulade Veau sauce forestière Polenta du Chef Emmental à coupe Melon Canari</p>	<p>MERCREDI 25/09</p> <p>Salade de boulgours Jambon blanc* Purée de légumes Cantadoux nature Glace batonnet</p>	<p>JEUDI 26/09</p> <p>Salade mexicaine Escalope de poulet v.* Carottes vichy du Chef Les frippons Tarte aux pommes</p>	<p> VENDREDI 27/09</p> <p>Mousse de foie* / cornichon Marmite du pêcheur 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 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.

Tout simplement fait maison

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 *)