

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Décembre 2024, Notre Chef de cuisine vous propose



<p>LUNDI 2/12 Betteraves en salade Boulettes végétariennes * Tortis Fromage râpé Mousse au chocolat</p>	<p>MARDI 3/12 Taboulé Roti de porc au jus Carottes vichy du Chef Mimolette à la coupe Pomme</p>	<p>MERCREDI 4/12 Céleris Daube provençale du Chef Riz créole Brie à la coupe Orange</p>	<p>JEUDI 5/12 Cervela* / cornichon Cordon bleu à la dinde * Brocolis persillés du Chef Rondelé Paris-brest</p>	<p>VENDREDI 6/12 Salade verte/emmental Filet de poisson au curry PDT vapeur Maison Boudoirs Compote de fruits </p>
<p>LUNDI 9/12 Velouté du Père Noël Jambon blanc * Purée de courges du Chef Edam à la coupe Yaourt nature sucré </p>	<p>MARDI 10/12 Œuf / mayonnaise * Tortellinis ricotta/épinards * Sauce tomate du Chef Fromage râpé Poire</p>	<p>MERCREDI 11/12 Salade parmentière Roti de dinde au jus Duo d'Haricots sautés Camembert Petits suisses fruités</p>	<p>JEUDI 12/12 Carottes râpées P. de veau * aux olives Riz pilaf du Chef Les frippons Novly au chocolat</p>	<p>VENDREDI 13/12 Tarte provençale * Poissonette * Epinards à la béchamel Tomme à la coupe Banane </p>
<p>LUNDI 16/12 Surimi / mayonnaise * Bolognaise du Chef Pâtes papillon Fromage râpé Salade de fruits</p>	<p>MARDI 17/12 Salade d'endives / croustons Chipolatas grillées * Petits pois/carottes du Chef St Moret Kiwi</p>	<p>MERCREDI 18/12 Salade de blé Filet de poisson meunier * Choux fleurs à la crème Gouda Crème dessert vanille</p>	<p>19/12 Menu de Noël Mousse de canard Filet de pintade aux cèpes Gratin dauphinois / h. verts Buche glacée Clémentine et Papillotes</p>	<p>VENDREDI 20/12 Mesclun Tortillas * Ratatouille du Chef Madeleine Fromage blanc parfumé</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.



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 *)