

Pour le mois de Janvier 2021
Notre Chef de cuisine vous propose :



<p>LUNDI 4/01</p> <p>Quiche lorraine Escalope de poulet v. Brocolis persillés Gouda à la coupe Salade de fruits</p>	<p> Mardi 5/01</p> <p>Salade fraîcheur Raviolis aux 4 fromages du chef (Plat complet) Fromage râpé Mousse au chocolat</p>	<p>MERCREDI 6/01</p> <p>Cervellas / cornichons Daube provençale Maison * Polenta du chef Brie à la coupe Poire</p>	<p>JEUDI 7/01</p> <p>Taboulé Rôti de dinde aux olives Jeune carottes au jus Délice de camembert Galette des Rois briochée</p>	<p> VENDREDI 8/01</p> <p></p> <p>Betteraves en salade Bolognaise au thon du Chef Riz Petit suisse fruité Clementine</p>
<p>LUNDI 11/01</p> <p>Salade Aldente Rôti de porc aux romarins Courgettes à la crème Mimolette à croquer Tarte flan patissier</p>	<p>MARDI 12/01 Menu Oriental</p> <p>Carottes au cumin Maison Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous Yaourt nature sucré Pomme Moelleuse canelle</p>	<p>MERCREDI 13/01</p> <p>Salade niçoise Cuisse de poulet grillée Petits pois / carottes Samos Liégeois saveur vanille</p>	<p>JEUDI 14/01</p> <p>Salade d'endives au fromage Sauté de Bœuf *au curry Potatoes Biscuit Kiwi</p>	<p> VENDREDI 15/01</p> <p>Pois chiche en salade Nuggets de blé Ratatouille Maison Cantadou fines herbes Crème dessert au chocolat</p>
<p> LUNDI 18/01</p> <p>Oeuf dur / mayonnaise Pennes à la Bolognaise végétale du Chef Fromage râpé Pomme</p>	<p>MARDI 19/01</p> <p>Salade Mexicaine Cordon bleu Haricots plats sautés Edam à la coupe Beignet au choco/noisette</p>	<p>MERCREDI 20/01</p> <p>Pomelos + sucre Steack haché au jus* Ebly du Chef Camembert Yaourt aromatisé</p>	<p>JEUDI 21/01 Menu Montagnard</p> <p>Rosette de Lyon / beurre Tartiflette Maison (Plat complet) + Salade verte Berlingo aux fruits</p>	<p> VENDREDI 22/01</p> <p>Quiche provençale Filet de cabillaud au citron Carottes vichy du Chef Carré président Banane</p>
<p>LUNDI 25/01</p> <p>Mécédoine au thon Rosbeef * Purée de potiron du Chef Chevretine Ananas</p>	<p>MARDI 26/01</p> <p>Coleslaw Maison Chipolatas grillées Lentilles au jus du Chef Tome noire à la coupe Novly nappage caramel</p>	<p>MERCREDI 27/01</p> <p>Salami / cornichons Paupiette de veau forestière* Tagliatelles Fromage râpé Orange</p>	<p> JEUDI 28/01</p> <p>Salade de riz du Chef Crêpe à l'emmental Haricots verts persillés Rondelé aux herbes Tarte aux pommes</p>	<p> VENDREDI 29/01</p> <p>Mesclun au fromage Marmite du pêcheur du Chef PDT vapeur Maison Biscuit Compote de fraises</p>

*Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne. Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Club Nutri Service (Nestlé)
Information allergène: 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 tous nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers