

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mai / Juin 2021

Notre Chef de cuisine vous propose :



<p>LUNDI 17/05</p> <p>Coleslaw Maison Chipolatas grillées Purée Mont d'or du Chef Petit suisse fruité Melon</p>	<p>MARDI 18/05</p> <p>Salade aldente Paupiette de veau* Légumes grillés au pesto Vache qui rit Eclair au chocolat</p>	<p>MERCREDI 19/05</p> <p>Mortadelle / olives Tomate farcie (Plat complet) + semoule Emmental à la coupe Banane</p>	<p>JEUDI 20/05</p> <p>Salade de concombres Rôti de dinde basquaise Potatoes Fromage fines herbes Novly caramel</p>	<p>VENDEDI 21/05</p> <p>Tarte provençale Nuggets de blé Haricots verts sautés du Chef Gouda à la coupe Fraises</p>
<p>LUNDI 24/05</p> 	<p>MARDI 25/05</p> <p>Betteraves en salade Boulettes végétariennes Pâtes fusilli Emmental râpé Salade de fruits</p>	<p>MERCREDI 26/05</p> <p>Salade fraîcheur Jambon blanc Petits pois/jeune carottes Samos Crème au chocolat</p>	<p>JEUDI 27/05</p> <p>Taboulé Escalope viennoise Duo du chou persillés Tomme à la coupe Glace bâtonnet</p>	<p>VENDEDI 28/05</p> <p>Carottes râpées Maison Bio Marmite du pêcheur du Chef Pdt vapeur Bio Yaourt nature Bio Pomme moelleuse Bio</p>
<p>LUNDI 31/05</p> <p>Rosette / micro beurre Bolognaise Maison* du Chef Spaghettis Emmental râpé Prune</p>	<p>MARDI 1/06</p> <p>Tomates au basilic Roti de porc au jus Lentilles/carottes du Chef Gouda rondé Mousse au chocolat</p>	<p>MERCREDI 2/06</p> <p>Cèleris en salade Omelette fines herbes Duo d'haricots persillés Tartare fines herbes Flan patissier</p>	<p>JEUDI 3/06</p> <p>Salade verte Wings de poulet barbecue PDT sautées Maison Mimolette à la coupe Pastèque</p>	<p>VENDEDI 4/06</p> <p>Salade de riz Poissonette Ratatouille du Chef Boudoirs Yaourt fruité</p>
<p>LUNDI 7/06</p> <p>Salade parmentière Sauté de porc au curry Carottes vichy Chanteneige Glace petit pot</p>	<p>MARDI 8/06</p> <p>Œuf / mayonnaise Tortelinnis ricotta du Chef sauce tomate Fromage râpé Melon</p>	<p>MERCREDI 9/06</p> <p>Mesclun aux croustons Filet de poulet forestière Purée de PDT du Chef Camembert Compote de fruits</p>	<p>JEUDI 10/06</p> <p>Pizza Roma Rosbeef * Gratin de courgettes du Chef Petit suisse sucré Fraises</p>	<p>VENDEDI 11/06</p> <p>Menu Tahitien Salade cœurs palmier/maïs Filet de poiss. à la Tahitienne Riz à l'ananas St paulin à la coupe Choux vanille</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 Mme Andréa MAZURAI : Diététicienne Agap'Pro

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