






FR
83.116.005
CE

Pour le mois de d'Octobre 2021,
Notre Chef de cuisine vous propose :



<p>LUNDI 27/09</p> <p>Duo de choux râpés Bolognaise végétale du Chef Pâtes papillon Fromage râpé Novly au chocolat</p>	<p>MARDI 28/09</p> <p>Pizza Filet de poulet forestière Jeunes carottes au jus Brie à la coupe Prune</p>	<p>MERCREDI 29/09</p> <p>Mesclun Rosbeef PDT sautées Maison Biscuit Fromage blanc parfumé</p>	<p>JEUDI 30/09</p> <p>Salade de tomates / maïs Roti de porc aux olives Brocolis persillés du Chef Mimolette à croquer Choux à la crème</p>	<p>VENDREDI 1/10</p> <p>Oeuf / mayonnaise Parmentier de poisson du Chef (Plat complet) Yaourt à la vanille Raisin vert</p>
<p>LUNDI 4/10</p> <p>Mousse de foie*/cornichon Courgette farcie* du Chef (Plat complet) + Semoule Mini cabrette Pomme</p>	<p>MARDI 5/10</p> <p>Salade fraîcheur Rôti de porc aux herbes Lentilles au jus Gouda à la coupe Mousse au chocolat</p>	<p>MERCREDI 6/10</p> <p>Betteraves fines herbes Totelinis ricotta/épinards* du Chef au basilic Fromage râpé Salade de fruits</p>	<p>JEUDI 7/10</p> <p>Carottes râpées Bio  Sauté de bœuf mexicain PDT sautées Maison Bio Petit suisse fruité Bio Kiwi Bio</p>	<p>VENDREDI 8/10</p> <p>Salade de riz du Chef Feuilleté du pêcheur* Haricots beurrés persillés Madeleine Yaourt nature sucré</p>
<p>LUNDI 11/10</p> <p>Taboulé Rôti de dinde au jus Gratin de potiron du Chef Petit suisse fruité Pêche au sirop</p>	<p>MARDI 12/10</p> <p>Menu Américain <small>avec appétit</small> Salade verte  Cheesburger* Potatoes + ketchup Camembert Sundae Glacé </p>	<p>MERCREDI 13/10</p> <p>Crêpe au fromage* Sauté de veau du Chef Petits pois au jus Samos Poire</p>	<p>JEUDI 14/10</p> <p>Salade de blé  Tortillas* Ratatouille du Chef Edam à la coupe Compote de fruits</p>	<p>VENDREDI 15/10</p> <p>Rosette * / micro beurre Bolognaise au thon du Chef Coquillettes Fromage râpé Raisin noir</p>
<p>LUNDI 18/10</p> <p>Cèleris vinaigrette Chili sin carne du Chef Riz Fromage blanc Pomme moelleuse </p>	<p>MARDI 19/10</p> <p>Salade endives au fromage Escalope de poulet v. Carottes vichy Saint Nectaire à la coupe Flan Pâtissier</p>	<p>MERCREDI 20/10</p> <p>Tarte Provençale* Roti de bœuf Gratin de choux fleurs Brebis crème Banane</p>	<p>JEUDI 21/10</p> <p>Tzatziki Jambon blanc Pennes aquarelle Emmental râpé Crème dessert au chocolat</p>	<p>VENDREDI 22/10</p> <p>Salade de PDT Filet de colin au curry Haricots verts persillés Vache qui rit Salade de fruits</p>

Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine française - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus Validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'Pro

Information allergène : présence possible de cereales contenant du gluten, de crustace, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits a base de lait, de truit a coque, de celeri, de moutarde, de sesame, de l'anhvdride 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 *)
