

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Février 2022
Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 31/01

Carottes râpées Maison
Boul. végétales du Chef*
Pâtes papillon
Fromage râpé
Kiwi

MARDI 1/02
Menu Chinois

Nem (sans porc)*
Emincé de Poulet au curry
Riz chinois
Vache qui rit
Dessert chinois



MERCREDI 2/02
Chandeleur

Endives au fromage
Veau aux olives
Duo de choux persillés
Jus de fruits
Crêpe



JEUDI 3/02

Betteraves fines herbes
Rôti de porc forestière
Ebly aux petits légumes
Mimolette à la coupe
Poire

VENDREDI 4/02

Taboulé
Feuilleté tressé au saumon*
Epinards à la crème du Chef
Madeleine
Yaourt aromatisé



LUNDI 21/02

Cèleris vinaigrette
Rosbeef + ketchup
Pommes noisette
Gouda à la coupe
Crème au chocolat

MARDI 22/02

Rosette */ micro beurre
Courgette farcie*
(Plat complet) + semoule
Camembert
Salade de fruits



MERCREDI 23/02

Oeuf */ mayonnaise
Lasagnes ricotta
et Salade verte
Brie
Compote de pommes

JEUDI 24/02

Salade fraîcheur
Jambon blanc*
Purée de potiron/pdt
Petit suisse
Banane

VENDREDI 25/02

Salade Aldente
Cabillaud sauce aux herbes
Carottes persillées
Emmental à la coupe
Flan patissier

LUNDI 28/02

Tarte Provençale
Saucisses de francfort*
Petits pois/jeunes carottes
Kiri
Clémentine

MARDI 1/03

Coleslaw Maison
Daube provençale Maison
Polenta crémeuse du Chef
Emmental à la coupe
Compote à la framboise

MERCREDI 2/03

Salade de riz
Filet de poisson
Ratatouille du Chef
Biscuit
Fromage blanc vanillé

JEUDI 3/03

Salade Mexicaine
Cordon bleu*
Duo d'haricots persillés
St Paulin à la coupe
Eclair au chocolat

VENDREDI 4/03



Macédoine vinaigrette
Omelette fines herbes *
PDT sautées/butternut Maison
Yaourt nature sucré
Pomme



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 une diététicienne diplômée - Société 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 *)