


FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Avril 2022
Notre Chef de cuisine vous propose :



| LUNDI 4/04 | MARDI 5/04 | MERCREDI 6/04 | JEUDI 7/04 | VENDREDI 8/04 |
|---|---|--|--|--|
| Salami * / cornichon Bolognaise du Chef Pâtes papillon Fromage râpé Pomme | Tomates basilic Roti de porc Lentilles / carottes au jus Samos Mousse au chocolat | Cèleris rémoulade Pilons de poulet grillés PDT sautées Maison Brie Compote de poires |  Salade de blé Nuggets végétal * Haricots verts persillés Mimolette à la coupe Banane | <u>Pâques</u> Salade verte mimosa Boulettes d'agneau du Chef Flageolets Œufs en chocolat Yaourt à boire à la fraise |

BONNES VACANCES DE PAQUES !!!




| LUNDI 25/04 | MARDI 26/04 | MERCREDI 27/04 | JEUDI 28/04 | VENDREDI 29/04 |
|--|---|---|---|--|
| Carottes râpées Rosbeef P. pdt/patate douce du Chef Petit suisse fruité Salade de fruits |  Taboulé Omelette fines herbes * Ratatouille du chef St Paulin à la coupe Beignet chocolat/noisette | Batavia Jambon blanc * Poëlée aquarelle Biscuit Yaourt nature sucré | Mousse de foie */cornichon Courgette farcie * Riz aux petits légumes Chanteneige Kiwi | Salade fraîcheur Batonnets de poisson * Epinards du Chef Emmental à la coupe Glace petit pot |

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 *)