

FR
83.116.005
CE



Pour le mois de Juin 2022, Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 30/05 Mousse de foie*/ cornichon Cordon Bleu* Haricots verts sautés Cantal à la coupe Ananas	MARDI 31/05 MENU ITALIEN Tomates / Mozzarella Lasagnes au bœuf (Plat complet) Salade verte Glace vanille/fraise	MERCREDI 1/06 Salade mexicaine Rôti de porc aux herbes PDT sautées /butternut Croc lait Nectarine	JEUDI 2/06 MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées Maison Boulettes végétales* au curry Riz créole Mimolette à la coupe Flan nappage caramel	VENDREDI 3/06 Quiche lorraine* Filet de merlu Ratatouille du Chef Camembert Melon
	MARDI 7/06 Salade de betteraves Steack haché forestier Polenta crémeuse Cantadou fines herbes Mousse au chocolat	MERCREDI 8/06 Salade aldente Pilons de poulet grillés Gratin de courgettes du Chef Fromage blanc Fraises	JEUDI 9/06 Salade verte aux croûtons Emincé de dinde aux olives Potatoes Delice à l'emmental Pastèque	VENDREDI 10/06 Taboulé Pavé de saumon en feuilleté* Carottes maraîchères Gouda à la coupe Beignet sucré
LUNDI 13/06 Cèleris rémoulade Chipolatas grillées Lentilles au jus Edam à la coupe Nectarine	MARDI 14/06 Salade fraîcheur Escalope de poulet au jus Purée de légumes du soleil Biscuit Yaourt a boire à la fraise	MERCREDI 15/06 Batavia Daube Maison Riz pilaf Brie à la coupe Liégeois au chocolat	JEUDI 16/06 Rosette* / Micro beurre Courgette farcie* (Plat complet) + Semoule Chanteneige Salade de fruits	VENDREDI 17/06 MENU VÉGÉTARIEN Macédoine de légumes Nuggets de blé**+ ketchup Haricots beurrés persillés Fromage blanc Fraises
LUNDI 20/06 Surimi*/ mayonnaise dose Bolognaise du Chef Pennes Emmental râpé Prunes	MARDI 21/06 Salade mexicaine Sauté de porc du Chef Chou fleur/brocolis sautés Mimolette à la coupe Tarte aux pommes	MERCREDI 22/06 Concombres en salade Paupiette de veau Purée mont d'or Boursin aux herbes Glace petit pot	JEUDI 23/06 MENU VÉGÉTARIEN AB Salade de blé Omelette fines herbes* Poêlée méridionale du Chef St Nectaire Crème dessert au chocolat	VENDREDI 24/06 Tomates basilic Financière aux fruits de mer PDT vapeur Mini cabrette Abricots

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 *)