




LUNDI 27/06	MARDI 28/06	MERCREDI 29/06	JEUDI 30/06	VENDREDI 1/07
Tarte provençale* Roti de porc Petits pois au jus Gouda à la coupe Nectarine	MENU AMERICAIN Salade verte Cheeseburger* Potatoes + ketchup Crème anglaise Brownie 	Pois chiches en salade Tortillas de PDT Ratatouille du Chef Kiri Salade de fruits	Salade mexicaine Paupiette de veau aux olives Carottes vichy Emmental à la coupe Glace	Salami*/ micro beurre Bolognaise de thon du Chef Riz Petit suisse fruité Melon
LUNDI 4/07	MARDI 5/07	MERCREDI 6/07	JEUDI 7/07	VENDREDI 8/07
Taboulé Escalope viennoise * Haricots verts persillés Camembert Mousse au chocolat	Pâté de volaille* Raviolis gratinés (Plat complet) Boudoirs Compote	Carottes rapées Pilons de poulet roti Poêlée de légumes grillés Mimolette à la coupe Béignet sucré	Tomates / basilic Rosbeef Purée de PDT du chef Vache qui rit Pastèque	Bonnes Vacances !



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 \*)