

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Septembre 2022, Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 5/09	MARDI 6/09	MERCREDI 7/09	JEUDI 8/09	VENDREDI 9/09
Salade de lentilles Cordon bleu* Epinards à la crème Fromage frais fines herbes Nectarine	MENU ITALIEN Tomates / Mozzarella / Basilic Lasagnes de Légumes grillés Vache qui rit Glace vanille/fraise	Salade de riz au thon Emincé de boeuf Maison Carottes maraîchères Mini cabrette Pomme	Betteraves en salade Rôti de porc au thym Pommes noisette* + ketchup Yaourt nature Melon	Salade fraîcheur Pavé de saumon en feuilleté* Ratatouille provençale Saint Paulin à coupe Paris-Brest
LUNDI 12/09	MARDI 13/09	MERCREDI 14/09	JEUDI 15/09	VENDREDI 16/09
Duo de crudités rapées Rosbeef + mayonnaise Haricots beures persillés Croc lait Beignet chocolat / noisette	Salade aldente Chipolatas grillées Petits pois/Jeunes carottes Edam à la coupe Prune	MERCREDI 14/09 Concombres vinaigrette Boulettes lentilles* du Chef Semoule couscous Brie à la coupe Yaourt à boire	Quiche lorraine* Rôti de dinde forestier Courgettes du Chef Chanteneige Banane	Salade verte fromagère Filet de merlu meunière* PDT sautées Maison au four Biscuit Compote de fruits
LUNDI 19/09	MARDI 20/09	MERCREDI 21/09	JEUDI 22/09	VENDREDI 23/09
Salade Mexicaine Filet de poulet aux olives Carottes Vichy du Chef Gouda à la coupe Tarte croisillons aux pommes	Rosette* / Micro beurre Bolognaise du chef Maison Pennes Fromage râpé Melon canari	Salade de tomates Jambon blanc* Purée PDT/légumes du soleil Mimolette à la coupe Flan caramel	JEUDI 22/09 Taboulé Omelette fraîche aux herbes* Poêlée villageoise Kiri Yaourt vanille	Cèleris vinaigrette Marmite du pêcheur du Chef Riz créole Petit suisse fruité Salade de fruits

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française si possible (ou UE si rupture) - Poisson pêche durable

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société Agap'pro - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Informations 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. Cf: tableau des allergènes fourni pour chaque plat



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 *)