

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Septembre 2024, Notre Chef vous propose :



LUNDI 2/09	MARDI 3/09	MERCREDI 4/09	JEUDI 5/09	VENDREDI 6/09
Rosette*/ beurre Bolognaise de bœuf Maison Pennes + râpé Fruit	Taboulé Crêpe au fromage* Duo d'haricots persillés Flan nappage caramel	Filet poulet à la moutarde Purée du Chef Brie à la coupe Purée de fraises	Concombres/maïs en salade Rôti de porc au thym Courgettes à la crème Mousse au chocolat	Filet de colin au curry du Chef PDT vapeur Tomme à la coupe Melon
LUNDI 9/09	MARDI 10/09	MERCREDI 11/09	JEUDI 12/09 MENU ITALIEN Tomates / mozzarella Lasagnes aux légumes* (Plat complet) Panna cotta Maison	VENDREDI 13/09
Poulet émincé aux olives Riz pilaf du Chef Gouda à la coupe Nectarine	Cervelas* / cornichon Courgette farcie Semoule Yaourt à boire	Daube provençale Maison Carottes maraîchères Camembert Pomme		Feuilleté de la mer* Epinards à la crème du Chef Kiri Paris Brest
LUNDI 16/09	MARDI 17/09	MERCREDI 18/09	JEUDI 19/09	VENDREDI 20/09
Rosbeef* + ketchup Haricots verts persillés Mimolette à la coupe Beignet chocolat / noisette	Tarte provençale Maison Chipolatas grillées* Petits pois/jeunes carottes Pastèque	Courgettes râpées B. de soja à la tomate* Coquillettes + râpé Crème dessert vanille	Rôti de dinde au jus Gratin de chou-fleur Tartare fines herbes Banane	Salade verte fromagère Filet de merlu meunière* PDT sautées au four Compote
LUNDI 23/09	MARDI 24/09	MERCREDI 25/09	JEUDI 26/09	VENDREDI 27/09
Salade aldente Omelette fraîche f. herbes* Ratatouille du Chef Yaourt nature	Veau sauce forestière Polenta du Chef Emmental à coupe Melon Canari	Salade de boulgours Jambon blanc* Purée de légumes Dessert	Escalope de poulet v.* Carottes vichy du Chef Les frippons Flan pâtissier maison	Marmite du pêcheur du Chef Riz créole Petit suisse aromatisé Salade de fruits

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andrée MAZURAI : Diététicienne 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.

Tout simplement fait maison

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 *)