

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Septembre 2023, Notre Chef vous propose :



LUNDI 04/09 Veau aux olives Polenta du Chef Yaourt nature Prune	 MARDI 05/09 Tomates / Maïs en salade Crêpe au fromage* Duo d'haricots persillés Flan nappage caramel	MERCREDI 06/09 Mortadelle* / cornichon Filet poulet à la moutarde Tagliatelles + Râpé Purée de fraises Maison	JEUDI 07/09 Concombres en salade Rôti de porc au thym Courgettes à la crème Crème dessert chocolat	VENDREDI 08/09 Filet de colin au curry du Chef PDT vapeur Carré président Melon
LUNDI 11/09 Poulet sauce forestière Riz pilaf du Chef Fromage fouetté Pomme	 MARDI 12/09 Courgettes râpées Tortillas aux PDT Laitue Yaourt à boire	MERCREDI 13/09 Daube Provençale Maison Carottes maraîchères Mini cabrette Brugnon	JEUDI 14/09 MENU ITALIEN Tomates / Mozzarella Lasagnes aux légumes* (Plat complet) Panna cotta maison	VENDREDI 15/09 Feuilleté du pêcheur* Epinards à la crème Kiri Paris Brest
LUNDI 18/09 Rosbeef Haricots verts persillés Mimolette à la coupe Beignet chocolat / noisette	MARDI 19/09 Chipolatas grillées* Petits pois/jeunes carottes Boursin fines herbes Melon Canari	 MERCREDI 20/09 Batavia Boulettes soja à la tomate* Semoule couscous Yaourt aux fruits	JEUDI 21/09 Rôti de dinde au jus Gratin de chou-fleur Biscuit Salade de fruits	 VENDREDI 22/09 Salade mimosa fromage Filet de merlu meunière PDT sautées au four Compote maison
 LUNDI 25/09 Taboulé Maison Omelette fraîche f. herbes* Poêlée villageoise Yaourt vanille	MARDI 26/09 Rosette*/ Micro beurre Bolognaise Maison Pennes + râpé Pastèque	MERCREDI 27/09 Salade de boulgour Paupiette de veau au jus Purée PDT/Courgettes Crème dessert chocolat	JEUDI 28/09 Escalope de poulet v.* Carottes Vichy du Chef St Paulin Moelleux abricots maison	VENDREDI 29/09 Marmite du pêcheur du Chef Riz créole Petit suisse aromatisé Nectarine

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 Andréa MAZURAS : 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.



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 *)