

FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Avril 2023

Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
Carottes râpées Rosbeef P. pdt/patate douce du Chef Yaourt nature sucré	Nuggets végétal * Haricots verts sautés Mimolette à la coupe Banane	Salade verte Pilons de poulet au curry PDT sautées Maison Compote de fraises	Tomates basilic Saucisses de strasbourg* Petits pois / carottes Crème dessert chocolat	Bolognaise de thon du chef Riz créole Tartar fines herbes Clémentine
LUNDI 3/04	MARDI 4/04	MERCREDI 5/04	JEUDI 6/04	VENDREDI 7/04
Taboulé Omelette au fromage * Brocolis persillés Beignet chocolat/noisette	Daube provençale Polenta crémeuse Camembert Kiwi	Roti de dinde aux herbes Poêlée aquarelle Biscuit Liégeois vanille	Courgette farcie * (Plat complet) + Blé St Moret Salade de fruits	Salade fraîcheur Filet de merlu meunière* Carottes vichy à la crème Fromage blanc parfumé
LUNDI 10/04	MARDI 11/04	MERCREDI 12/04	JEUDI 13/04	VENDREDI 14/04
FERIE	<u>Menu de Pâques</u> Boulettes* d'agneau du Chef Flageolets/PDT Petits Œufs en chocolat Yaourt à boire à la fraise	Emincés végétarien forestier Riz aux petits légumes Vache qui rit Orange	Jambon blanc Coquillettes Fromage râpé Flan caramel	Tarte provençale Batonnets de poisson* Ratatouille du Chef Banane



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

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 *)