

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mai 2023
Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 1/05	MARDI 2/05	MERCREDI 3/05	JEUDI 4/05	VENDREDI 5/05
FERIE	Wings de poulet barbecue* PDT sautées Maison Mimolette à croquer Salade de fruits	Mortadelle* / cornichon Bolognaise du Chef Pennes + rapé Pana cotta Maison	Salade de pois chiche Crêpe au fromage* Haricots verts du Chef Beignet chocolat / noisette	C. de poisson fines herbes* Blé Vache qui rit Pomme
FERIE	Taboulé Maison P. de veau aux olives Choux ffeurs persillés Fromage blanc fruité	Roti de porc aux herbes Petits pois au jus Camembert Gauffre au sucre	Escalope de poulet v.* Gratin courgettes du Chef Fromage blanc Fraises	Carottes au fromage Bio Marmite du pécheur du Chef Pdt vapeur Bio Compote Maison Bio
LUNDI 15/05	MARDI 16/05	MERCREDI 17/05	JEUDI 18/05	VENDREDI 19/05
Céleris en salade Roti de dinde au jus Lentilles/carottes du Chef Crème au chocolat	Chipolatas grillées Purée Mont d'or du Chef Fromage fines herbes Melon	Salade aldente Omelette au fromage* Ratatouille du Chef Banane	FERIE	
LUNDI 22/05	MARDI 23/05	MERCREDI 24/05	JEUDI 25/05	VENDREDI 26/05
Egréné végétal du Chef Fusillis Fromage râpé Ananas au sirop	Salade bressanne Emincé de poulet forestier Carottes vichy Mousse au chocolat	Tomates au basilic Daube provençale du Chef Polenta crémeuse Yaourt arômatisé	Cordon bleu * Epinards du Chef Petit suisse Pastèque	Menu Tahitien Cœurs palmier/maïs/fromag. Filet de poiss. à la Tahitienne Riz à l'ananas Choux vanille

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 crustace, 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 *)