

FR  
83.116.005  
CE

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



<p><b>LUNDI 1/05</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>MARDI 2/05</b></p> <p>Wings de poulet barbecue* PDT sautées Maison  Mimolette à croquer Salade de fruits </p>	<p><b>MERCREDI 3/05</b></p> <p>Mortadelle* / cornichon Bolognaise du Chef Pennes  + rapé  Pana cotta Maison</p>	<p> <b>JEUDI 4/05</b></p> <p>Salade de pois chiche Crêpe au fromage* Haricots verts du Chef  Beignet chocolat / noisette</p>	<p><b>VENDREDI 5/05</b></p> <p>C. de poisson fines herbes* Blé  Vache qui rit  Pomme </p>
<p><b>LUNDI 8/05</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>MARDI 9/05</b></p> <p>Taboulé Maison  P. de veau aux olives Choux ffeurs persillés  Fromage blanc fruité</p>	<p><b>MERCREDI 10/05</b></p> <p>Roti de porc aux herbes Petits pois au jus  Camembert  Gaufre au sucre</p>	<p><b>JEUDI 11/05</b></p> <p>Escalope de poulet v.* Gratin courgettes du Chef  Fromage blanc  Fraises</p>	<p><b>VENDREDI 12/05</b> </p> <p>Carottes au fromage Bio Marmite du pêcheur du Chef Pdt vapeur Bio Compote Maison Bio</p>
<p><b>LUNDI 15/05</b></p> <p>Céleris en salade Roti de dinde au jus Lentilles/carottes du Chef  Crème au chocolat </p>	<p><b>MARDI 16/05</b></p> <p>Chipolatas grillées Purée Mont d'or du Chef Fromage fines herbes  Melon</p>	<p> <b>MERCREDI 17/05</b></p> <p>Salade aldente Omelette au fromage*  Ratatouille du Chef Banane </p>	<p><b>JEUDI 18/05</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>VENDREDI 19/05</b></p>
<p> <b>LUNDI 22/05</b></p> <p>Egréné végétal du Chef Fusillis  Fromage râpé  Ananas au sirop</p>	<p><b>MARDI 23/05</b></p> <p>Salade bressanne Emincé de poulet forestier Carottes vichy  Mousse au chocolat </p>	<p><b>MERCREDI 24/05</b></p> <p>Tomates au basilic Daube provençale du Chef Polenta crémeuse  Yaourt aromatisé </p>	<p><b>JEUDI 25/05</b></p> <p>Cordon bleu*  Epinards du Chef  Petit suisse  Pastèque </p>	<p><b>VENDREDI 26/05</b></p> <p><u>Menu Tahitien</u> Cœurs palmier/maïs/fromag. Filet de poiss. à la Tahitienne Riz à l'ananas  Choux vanille</p>

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 \*)