

FR
83.116.005
CE

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



| LUNDI 27/02 | MARDI 28/02 | MERCREDI 1/03 | JEUDI 2/03 | VENDREDI 3/03 |
|--|---|--|---|---|
| Salade de lentilles Rosbeef Purée de légumes du soleil Chanteneige Pomme | Endives aux croutons Sauté de porc marengo Pennes Fromage râpé Crème dessert au chocolat | Sardine / beurre Escalope de poulet forestier PDT Vapeur Tome à la coupe Poire | Tomates/maïs en salade Feuilleté au fromage* Brocolis persillés Camembert Beignet sucré | Carottes râpées Bio Marmite du pêcheur Riz Bio Gouda Bio Compote Bio |
| LUNDI 6/03 | MARDI 7/03 | MERCREDI 8/03 | JEUDI 9/03 | VENDREDI 10/03 |
| Fais du bien à ta planète! Œuf / mayonnaise Tortellonis ricotta* du Chef Fromage râpé Salade de fruits | Salade composée Cordon bleu* Poêlée de légumes grillés Samos Flan pâtissier | Taboulé Daube provençale Carottes Vichy du Chef Brie à la coupe Fruit | Salade verte Wings de poulet* PDT sautées Maison Biscuit Yaourt aromatisé | Pizza roma* Filet de hocki à l'oseille Haricots verts persillés Mimolette à la coupe Banane |
| LUNDI 13/03 | MARDI 14/03 | MERCREDI 15/03 | JEUDI 16/03 | VENDREDI 17/03 |
| Salade de betteraves Emincé de dinde aux olives Potatoes Petit suisse Orange | Salade fraîcheur Chipolatas* grillées Lentilles / carottes au jus Croc'lait Eclair au chocolat | Laitue Tortillas aux PDT* Piperade Maison Babybel Flan caramel | Tortis en salade Steack haché au jus Gratin de courgettes du Chef St Nectaire à la coupe Compote de fraises | Surimi * / mayonnaise Parmentier de poisson du Chef Fromage fines herbes Kiwi |
| LUNDI 20/03 | MARDI 21/03 | MERCREDI 22/03 | JEUDI 23/03 | VENDREDI 24/03 |
| Cèleris Boulettes végét.* napolitaine Riz blanc Edam à la coupe Poire | Rosette* / micro beurre Roti de dinde forestier Carottes maraîchères Mini cabrette Tarte aux pommes | Concombres vinaigrette Courgette farcie* Semoule Biscuit Yaourt à boire | Salade verte mimosa Carbonara du Chef Spaguettis Fromage râpé Mousse au chocolat | Salade de PDT Poissonnette* + citron Ratatouille du Chef Vache qui rit Ananas |

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 *)