






LUNDI 25/04	MARDI 26/04
Carottes râpées Rosbeef P. pdt/patate douce du Chef Petit suisse fruité  Salade de fruits	 Taboulé  Omelette fines herbes * Ratatouille du chef St Paulin à la coupe Beignet chocolat/noisette





JEUDI 28/04
Mousse de foie */cornichon Courgette farcie * Riz aux petits légumes  Chanteneige Kiwi

VENREDI 29/04
Salade fraîcheur Batonnets de poisson * Epinards du Chef Emmental  Glace petit pot

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mai 2022
Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 2/05	MARDI 3/05
Salade aldente  Steack haché au jus Légumes grillés au pesto Mimolette à la coupe Eclair au chocolat	Coleslaw Maison  Chipolatas grillées Purée Mont d'or du Chef Fromage fines herbes Melon




JEUDI 5/05
Salade de concombres Filet de colin sauce curry Blé  Fol épi Novly caramel


VENREDI 6/05
Salade de tomates/maïs Tarte provençale* Haricots verts du Chef  Fromage blanc Fraises


 LUNDI 9/05
Betteraves en salade  Boulettes végétariennes* Fusilli Emmental râpé Salade de fruits

MARDI 10/05
Friand au fromage* Rosbeef Duo du chou persillés Petit suisse fruité  Pastèque



JEUDI 12/05
Taboulé Maison Escalope de poulet v.*  Gratin de courgettes du Chef Edam à la coupe Glace bâtonnet

VENREDI 13/05
 Carottes râpées Maison Bio Marmite du pêcheur du Chef Pdt vapeur Bio Yaourt nature Bio Pomme moelleuse Bio

LUNDI 16/05
Cèleris en salade Wings de poulet barbecue* PDT sautées Maison  Tomme noire à la coupe Compote de fruits

MARDI 17/05
Salade verte Roti de porc au jus Lentilles/carottes du Chef Vache qui rit  Liégeois au chocolat



JEUDI 19/05
Rosette* / micro beurre Bolognaise du Chef Spaghettis  Emmental râpé Melon jaune

VENREDI 20/05
Salade de riz Poissonette fines herbes* Ratatouille du Chef Yaourt fruité Banane 

 LUNDI 23/05
Oeuf*  / mayonnaise Parmentier végétal du Chef sauce tomate Délice de camembert Prune

MARDI 24/05
Menu Tahitien Salade cœurs palmier/maïs Filet de poiss. à la Tahitienne Riz à l'ananas  St paulin à la coupe Choux vanille



JEUDI 26/05
FERIE



Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société 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 *)