

FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Avril 2026, Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 30/03 Surimi* / mayonnaise Tortellinis au bœuf du Chef Emmental râpé Salade de fruits	MARDI 31/03 Mesclun aux croutons Cordon bleu (à la dinde)* Lentilles / carottes au jus Mimolette à la coupe Yaourt vanille	MERCREDI 1/04 Pizza* Rôti de porc forestier Gratin de choux fleurs Brie à la coupe Poire	JEUDI 2/04 Salade parmentière Croisillon dubarry* Haricots verts persillés Fripçon Beignet sucré	VENDREDI 3/04 Carottes râpées Bolognaise de thon du Chef Riz Leerdammer Pomme
LUNDI 6/04 Joyeuses Pâques 	MARDI 7/04 Menu Pâques Œuf sur son nid de salade Boulettes* d'agneau du Chef Flageolets/pdt Petits Œufs choco Yop à la fraise	MERCREDI 8/04 Concombres en salade Tomate farcie végé* (Plat complet) + Blé Rondelé Orange	JEUDI 9/04 Tomate basilic au thon Jambon blanc Coquillettes Fromage râpé Mousse au chocolat	VENDREDI 10/04 Taboulé Bâtonnets de poisson* Carottes vichy du Chef Edam à la coupe Banane



Bonnes Vacances !



LUNDI 27/04 Rosette* / micro beurre Bolognaise du Chef Pennes Fromage râpé Mandarine	MARDI 28/04 Carottes râpées Chipolatas grillées* Purée pdt/légumes du Chef Tatar fines herbes Fromage blanc sucré	MERCREDI 29/04 Macédoine Steak fromager* Ratatouille du Chef / Riz Petit suisse fruité Ananas	30/04 MENU AMERICAIN Salade verte Nuggets de poulet * Potatoes + ketchup Gouda à la coupe Brownie 	VENDREDI 1/05 FERIE
--	---	---	---	-------------------------------

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAI : Diététicienne 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 *)