

FR
83.116.005

Pour le mois de Décembre 2023,
Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 4/12	MARDI 5/12	MERCREDI 6/12	JEUDI 7/12	VENREDI 8/12
Betteraves en salade Boulettes végétariennes * Tortis Fromage râpé Mousse au chocolat	Macédoine de légumes Roti de porc au jus Carottes vichy du Chef Vache qui rit Poire	Céleris vinaigrette Daube provençale du Chef Riz créole Mini cabrette Orange	Rosette * / micro beurre Cordon bleu à la dinde * Brocolis persillés du Chef Cantadoux aux herbes Paris-brest	Salade verte/emmental Filet de poisson au curry PDT vapeur Maison Boudoirs Compote de fruits
LUNDI 11/12	MARDI 12/12	MERCREDI 13/12	JEUDI 14/12	VENREDI 15/12
Salade mexicaine Jambon blanc * Purée de courges du Chef Mimolette à la coupe Yaourt nature sucré	Œuf / mayonnaise * Tortellinis ricotta/épinards * Sauce tomate du Chef Fromage râpé Pomme	Salade parmentière Roti de dinde au jus Epinards du Chef béchamel Croc'lait Crème dessert chocolat	Carottes râpées Paupiette de veau aux olives Riz pilaf du Chef Camembert Novly caramel	Tarte provençale * Filet de colin meunière * Haricots verts sautés Tomme à la coupe Banane
LUNDI 18/12	MARDI 19/12	MERCREDI 20/12	JEUDI 21/12 Menu de Noël	VENREDI 22/12
Surimi / mayonnaise * Bolognaise du Chef Pennes Fromage râpé Salade de fruits	Salade d'endives / croutons Chipolatas grillées * Lentilles/carottes du Chef Gouda Kiwi	Salade de blé Nuggets de poisson * Choux fleurs à la crème Fromage fines herbes Mousse au citron	Mousse de canard + Toast * Filet de pintade aux cèpes Pommes duchesse* Biscuit roulé chocolat/noisette Clémentine et Papillotes	Taboulé Omelette fines herbes * Ratatouille du Chef Palet breton Fromage blanc parfumé



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 MAZURAIS : Diététicienne

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 *)