


















FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Avril 2023
Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENREDI 31/03
 Carottes râpées  Rosbeef P. pdt/patate douce du Chef Biscuit Yaourt nature sucré	Crêpe au fromage* Nuggets végétal * Haricots verts sautés  Mimolette à la coupe Banane	Salade verte Pilons de poulet au curry PDT sautées Maison Brie à la coupe  Glace vanille / fraise	Tomates basilic Saucisses de strasbourg* Petits pois / carottes  Kiri Crème dessert au chocolat	Salami* / cornichon Bolognaise de thon du chef Riz créole  Tartar fines herbes Clémentine
LUNDI 3/04	MARDI 4/04	MERCREDI 5/04	JEUDI 6/04	VENREDI 7/04
 Taboulé Omelette fines herbes * Brocolis persillés  St Paulin à la coupe Beignet chocolat/noisette	Salade de betteraves Daube provençale Polenta crémeuse Camembert Kiwi 	Macédoine de légumes Roti de dinde aux herbes Poêlée aquarelle Biscuit  Liégeois vanille	Mousse de foie */ cornichon Courgette farcie * (Plat complet) + Blé  St Moret Salade de fruits	Salade fraîcheur Filet de merlu meunière* Carottes vichy à la crème  Emmental à la coupe Glace petit pot
LUNDI 10/04	MARDI 11/04	MERCREDI 12/04	JEUDI 13/04	VENREDI 14/04
FERIE	 Menu de Paques Cœuf sur son nid de salade Boulettes* d'agneau du Chef Flageolets/PDT  Petits Cœufs en chocolat Yaourt à boire à la fraise	Cèleris vinaigrette Emincés végétarien forestier Riz aux petits légumes Vache qui rit  Orange	Tomates/concombres/thon Jambon blanc Coquillettes  Fromage râpé Flan nappage caramel	Tarte provençale Batonnets de poisson* Ratatouille du Chef Tome à la coupe Banane 



joyeuses Paques

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 *)