





FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Juillet 2026
Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 29/06	MARDI 30/06	MERCREDI 1/07	JEUDI 2/07	VENREDI 3/07
Carottes à croquer Rosbeef Salade de poids chiche Mimolette Nectarine	 MENU AMERICAIN Salade verte Cheeseburger* Potatoes + ketchup Brownies	Salade de lentilles  Roti de porc au jus Haricots verts persillés Emmental à la coupe Tarte aux pommes	Pâté de volaille * Raviolis gratinés au bœuf (Plat complet) Carré président Compote de fruits 	 Chips Jambon beurre Fromage à croquer Biscuit Compote à boire



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 MAZURAS : 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 *)