

FR
83.116.005

Pour le mois de Novembre 2021,
Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 29/11
Taboulé Cordon bleu à la dinde* Haricots verts persillés Saint Nectaire à la coupe Fromage blanc parfumé

MARDI 30/11 Menu Mexicain
Chips fajitas / guacamole* Chili corn carne du Chef Riz (Plat complet) Chanteneige Morceaux de Mangue



JEUDI 2/12
Salade d'endives Pennes à la carbonara du Chef Emmental râpé Crème dessert au chocolat



VENDREDI 3/12
Macédoine de légumes Tortillas* PDT Ratatouille provençale Petit suisse fruité Banane

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Décembre 2021,
Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 6/12
Cèleris vinaigrette Chipolatas grillées * Lentilles aux carottes Chef Petit suisse Salade de fruits



MARDI 7/12
Œuf / mayonnaise Lasagnes ricotta /épinards Mesclun Gouda à la coupe Mousse au chocolat



JEUDI 9/12
Rosette * / micro beurre Escalope de poulet v. * Haricots beurres persillés Emmental Paris-brest

VENDREDI 10/12
Salade fraîcheur au fromage Dos de cabillaud au curry PDT sautées aux légumes Boudoirs Compote



LUNDI 13/12
Betteraves en salad Boulettes végétales* s. tomate Tortis Emmental râpé Yaourt aromatisé

MARDI 14/12
Salade d'endives Jambon blanc * Purée de pdt/courgettes Fromage blanc Pomme Moelleuse



JEUDI 16/12 Menu de Noël
Terrine de saumon fumé * et toasts Médailon de dinde farcie et son jus Gratin dauphinois ET ses petits légumes colorés Buche glacée Clémentine et Papillotes

VENDREDI 17/12
Pizza roma * Filet de colin à l'oseille Carottes vichy Camembert Banane



* 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 Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'Pro

Information allergène: 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 *)