

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de d'Octobre 2021, Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 27/09

Duo de choux râpés
Bolognaise végétale du Chef
Pâtes papillon
Fromage râpé
Novly au chocolat

MARDI 28/09

Pizza*
Filet de poulet forestière
Jeunes carottes au jus
Brie à la coupe
Prune



JEUDI 30/09

Salade de tomates / maïs
Roti de porc aux olives
Brocolis persillés
Mimolette à croquer
Choux à la crème

VENDREDI 1/10

Œuf / mayonnaise
Parmentier de poisson
du Chef (Plat complet)
Yaourt à la vanille
Raisin vert

LUNDI 4/10

Mousse de foie*/cornichon
Courgette farcie* du Chef
(Plat complet)+Semoule
Mini cabrette
Pomme

MARDI 5/10

Salade fraîcheur
Rôti de porc aux herbes
Lentilles au jus
Gouda
Mousse au chocolat



JEUDI 7/10

Carottes râpées Bio
Sauté de bœuf mexicain
PDT sautées Maison Bio
Petit suisse fruité Bio
Kiwi Bio

VENDREDI 8/10

Salade de riz du Chef
Feuilleté du pêcheur*
Haricots beurrés persillés
Madeleine
Yaourt nature sucré

LUNDI 11/10

Taboulé
Rôti de dinde au jus
Gratin de potiron du Chef
Petit suisse fruité
Pêche au sirop

MARDI 12/10

Menu Américain *bon appétit!*
Salade verte
Cheesburger*
Potatoes + ketchup
Camembert
Sundae Glacé

bon appétit!



JEUDI 14/10

Salade de blé
Tortillas*
Ratatouille du Chef
Edam
Compote de fruits

VENDREDI 15/10

Rosette * / micro beurre
Bolognaise au thon du Chef
Coquillettes
Fromage râpé
Raisin noir

LUNDI 18/10

Cèleris vinaigrette
Chili sin carne du Chef
Riz
Fromage blanc
Pomme moelleuse

MARDI 19/10

Salade endives au fromage
Escalope de poulet v.
Carottes vichy
Saint Nectaire à la coupe
Flan Pâtissier



JEUDI 21/10

Tzatziki
Jambon blanc
Pennes aquarelle
Emmental râpé
Crème au chocolat

VENDREDI 22/10

Salade de PDT
Filet de colin au curry
Haricots verts persillés
Vache qui rit
Salade de fruits

Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine française - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus Validés par Mme Andréa MAZURAIS : 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 *)
