

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Janvier 2025, Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 6/01	MARDI 7/01	MERCREDI 8/01	JEUDI 9/01	VENDREDI 10/01
Salami * / beurre Hachis parmentier du Chef (Plat complet) Cantadoux fines herbes Compote de fruits	Salade composée Crêpe au fromage Duo d'haricots persillés Tomme à la coupe Mousse au chocolat	Salade verte P. de veau forestière Tagliatelles Fromage râpé Poire	Salade parmentière Escalope de poulet v. Carottes vichy du Chef Mimolette à la coupe Brioche des Rois	Salade de betteraves Quenelle sauce nantua Riz pilaf du Chef Petit suisse fruité Clémentine
LUNDI 13/01	MARDI 14/01 Menu oriental	MERCREDI 15/01	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
Salade aldente Roti de dinde au jus Choux fleurs béchamel Emmental à la coupe Orange	Carottes au cumin Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous Fromage blanc Abricot au sirop	Salade de blé au thon Pilons de poulet grillés Poêlée de légumes sautés Délice de camembert Yaourt à boire	Salade d'endives Sauté de porc au curry Potatoes Chanteneige Kiwi	Macédoine de légumes Nuggets végétarien * Ratatouille Maison Biscuit Crème dessert vanille
LUNDI 20/01	MARDI 21/01	MERCREDI 22/01	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
Œuf * / mayonnaise Emincé poulet aux olives Pennes Fromage râpé Ananas	Salade de lentilles Cordon bleu (sans porc)* Jeune carottes au jus Vache qui rit Eclair au chocolat	Céleris rémoulade Boulettes végétariennes* Riz Biscuit Fromage blanc parfumé	Pique nique	Pizza * Filet de cabillaud au citron Brocolis sautés Camembert Banane
LUNDI 27/01	MARDI 28/01	MERCREDI 29/01	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
Pois chiche en salade Rosbeef Purée de légumes du Chef Edam Salade de fruits	Coleslaw Blanquette de dinde Pâtes papillon Fromage râpé Yaourt nature sucré	Salade de boulgours Roti de porc au jus Carottes à la crème Brie à la coupe Gaufre au sucre	Salade fraîcheur Omelette fraîche * PDT sautées Maison Gouda à la coupe Flan au chocolat Maison	Taboulé Filet de merlu meunière Haricot verts persillés Tartare fines herbes Pomme

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 *)