

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Février 2022 Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 31/01

Velouté du soleil
Boul. végétales du Chef*
Pâtes papillon
Fromage râpé
Kiwi

MARDI 1/02

Menu Chinois

Nem (sans porc)*
Emincé de Poulet au curry
Riz chinois
Vache qui rit
Dessert chinois

Bonne Année



JEUDI 3/02

Betteraves fines herbes
Rôti de porc forestière
Ebly aux petits légumes
Mimolette à la coupe
Poire

VENDREDI 4/02

Taboulé
Feuilleté tressé au saumon*
Epinards à la crème du Chef
Madeleine
Yaourt aromatisé

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES



LUNDI 21/02

Cèleris vinaigrette
Rosbeef + ketchup
Frites
Gouda
Crème au chocolat

MARDI 22/02

Rosette */ micro beurre
Courgette farcie*
Semoule
Camembert
Salade de fruits



JEUDI 24/02

Salade fraîcheur
Jambon blanc*
Purée de potiron/pdt
Petit suisse
Banane

VENDREDI 25/02

Salade Aldente
Cabillaud sauce aux herbes
Carottes persillées
Emmental à la coupe
Flan patissier

LUNDI 28/02

Tarte Provençale
Saucisses de francfort*
Petits pois/carottes
Kiri
Clémentine

MARDI 1/03

Coleslaw Maison
Daube provençale Maison
Polenta crémeuse du Chef
Emmental
Compote à la framboise



JEUDI 3/03

Vélouté de courgettes
Cordon bleu*
Haricots persillés
St Paulin
Eclair au chocolat

VENDREDI 4/03



Macédoine vinaigrette
Omelette fines herbes *
PDT sautées/butternut Maison
Yaourt nature sucré
Pomme

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 une diététicienne diplômée - Société 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

toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)



Mais nos entrées et nos plats sont végétariennes et préparés par nos chefs cuisiniers avec l'air mariné (sans quelques produits) /