


















FR
83.116.005

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



<p>LUNDI 8/11</p> <p>Surimi / mayo dose Daube provençale Maison Polenta crémeuse Mini cabrette Mousse au chocolat</p>	<p> MARDI 9/11</p> <p>Salade de lentilles Crêpe au fromage* Duo d'haricots persillés Mimolette à la coupe Banane </p>	<p>MERCREDI 10/11</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>JEUDI 11/11</p> 	<p>VENDREDI 12/11 </p> <p>Carottes râpées Bio Filet de cabillaud safrané Riz Pilaf du Chef Bio Petit suisse fruité Bio Clémentine Bio</p>
<p> LUNDI 15/11</p> <p>Salade de pois chiche Tortellinis Ricotta* du Chef (Plat complet) Emmental rapé Novly nappage caramel</p>	<p>MARDI 16/11</p> <p>Quiche lorraine* Paupiette de veau aux olives Carottes maraichères Croc'lait  Raisin</p>	<p>MERCREDI 17/11</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>JEUDI 18/11</p> <p>Salade verte Emincé de porc au curry Pomme noisette*+ ketchup Brie à la coupe  Poire</p>	<p>VENDREDI 19/11</p> <p>Salade tomates/maïs Feuilleté de la mer* Epinards du Chef  Cantadoux aux herbes Tarte au citron Maison</p>
<p>LUNDI 22/11</p> <p>Coleslaw Maison Rosbeef Purée de potiron Vache qui rit  Eclair au chocolat</p>	<p>MARDI 23/11</p> <p>Friand au fromage* Filet de poulet forestier Petits pois au jus  Edam à la coupe Orange</p>	<p>MERCREDI 24/11</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>JEUDI 25/11</p> <p>Cervellas* / cornichon Courgette farcie* (Plat complet) + Blé  Fol épi Pomme</p>	<p>VENDREDI 26/11</p> <p>Salade mimosa du Chef Filet de colin meunière* PDT vapeur Maison Biscuit Yaourt nature sucré </p>
<p>LUNDI 29/11</p> <p>Taboulé Cordon bleu à la dinde* Haricots verts persillés  Saint Nectaire à la coupe Fromage blanc parfumé</p>	<p>MARDI 30/11 Menu Mexicain</p> <p>Chips fajitas / guacamole* Chili corn carne du Chef Riz (Plat complet) Chanteneige  Morceaux de Mangue</p>	<p>MERCREDI 1/12</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>JEUDI 2/12</p> <p>Salade d'endives Pennes  à la carbonara du Chef Emmental râpé Flan au chocolat Maison</p>	<p> VENDREDI 3/12</p> <p>Macédoine de légumes Torillas* PDT Ratatouille provençale  Petit suisse fruité Banane</p>

* 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 MAZURATS : 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 *)