

FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Avril 2022
Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 4/04
<p>Bolognaise du Chef Pâtes papillon Fromage râpé Pomme </p>

MARDI 5/04
<p>Tomates basilic Roi de porc Lentilles/carottes au jus Mousse au chocolat</p>



JEUDI 7/04
<p> MENU VÉGÉTARIEN Nuggets végétal * Haricots verts persillés Mimolette à la coupe Banane </p>

VENDREDI 8/04
<p><u>Pâques</u> Boulettes d'agneau du Chef Flageolets Œufs en chocolat Yaourt à boire à la fraise</p>

BONNES VACANCES DE PAQUES !!!



joyeuses Pâques

LUNDI 25/04
<p>Rosbeef P. pdt/patate douce du Chef Petit suisse fruité Salade de fruits</p>

MARDI 26/04
<p> MENU VÉGÉTARIEN Taboulé Omelette fines herbes * Ratatouille du chef Beignet chocolat/noisette</p>



JEUDI 28/04
<p>Courgette farcie * Riz aux petits légumes Chanteneige Kiwi</p>

VENDREDI 29/04
<p>Batonnets de poisson * Epinards du Chef Emmental Glace petit pot</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 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 et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)