

FR
83.116.005
CE

MENU DU 07/02 au 18/02 2022 - VACANCES SCOLAIRES

Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 11/04 Rosbeef Purée courgettes du soleil Fromage Pâtisserie	MARDI 12/04 Sardine / beurre Tartiflette du Chef (Plat complet)+Salade verte Mandarine	MERCREDI 13/04 Taboulé Filet de poisson + citron Carottes vichy Yaourt aromatisé	JEUDI 14/04 Sauté de porc aux olives Pennes Fromage râpé Pomme	Vendredi 15/04 Pâques Boulettes d'agneau Riz aux légumes grillés Œufs de pâques Mousse au chocolat
LUNDI 18/08 FERIE	MARDI 19/04 Tarte tomate/chèvre* Steack haché* forestier Duo d'haricots sautés Ananas au sirop	20/04 Menu Américain Nuggets de poulet* Potatoes + ketchup Fromage Brownie	JEUDI 21/04 Salade de pâtes Emincé de dinde au curry Gratin de choux fleur Novly caramel	VENDREDI 22/04 Rosette*/ micro beurre Parmentier de poisson (Plat complet) Banane



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 MAZURAI : 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 *)