

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Menu 04 09 23 au 20 10 23 soir

Lundi 02/10/2023	Mardi 03/10/2023	Mercredi 04/10/2023	Jeudi 05/10/2023	Vendredi 06/10/2023
E N T R É E S				
Pomelos <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lentilles à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	
Saucisson rosette et cornichons <i>Lait, Moutarde</i>	Salade verte et dés d'Edam <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Chou-fleur sauce ravigote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Rillettes colin d'Alaska  et sardines aux arômes <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
Tomates au basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte aux légumes <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Mousse de canard <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Salade verte aux croutons <i>Gluten</i>	
P L A T S				
Beignets de calamars sauce tartare <i>Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites</i>	Boulettes au mouton et boeuf façon Catalane <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Rôti de boeuf au jus <i>Gluten</i>	Croque monsieur <i>Gluten, Lait</i>	
G A R N I T U R E S				
Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Boullgour au coulis de tomate <i>Gluten</i>	Duo de haricots verts et plats à l'ail <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Carottes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes émulsion d'huile d'olive <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Penne rigate <i>Gluten</i>	Pommes de terre cube rissolées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Fromage frais demi sel
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Fromage frais Saint bricet
Lait

Mimolette
Lait

D E S S E R T S

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomme au four
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crumble de pomme et poire au
chocolat
Gluten, Lait, Soja

Fromage blanc et brisures
d'Oréo
Gluten, Lait, Soja

Muffin aux pépites de chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Tarte au citron
Oeufs, Gluten, Lait

Mousse au citron
Lait

Riz au lait sauce caramel
Lait

Smoothie de pomme banane et
framboise
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



LE PLAISIR DE BIEN MANGER