

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

Menu du 08 01 24 au 16 02 24 soir

Lundi 29/01/2024	Mardi 30/01/2024	Mercredi 31/01/2024	Jeudi 01/02/2024	Vendredi 02/02/2024
ENTRÉES				
Haricots verts vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Champignons à la crème persillée <i>Lait</i>	Carottes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes au basilic <i>Gluten</i>	
Salade verte mimosa <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Salade de riz au chorizo et poivrons <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Saucisson rosette et cornichons <i>Lait, Moutarde</i>	Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Soupe au brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tartine oeuf et ciboulette <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
PLATS				
Poisson blanc pané croustillant <i>Poissons, Gluten</i>	Omelette nature <i>Oeufs, Lait</i>	Crêpe au jambon et à l'emmental <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Emincé de dinde saveur Kebab, sauce fromage blanc à la menthe <i>Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
GARNITURES				
Blé pilaf <i>Gluten</i>	Mélange de légumes racines <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Endives braisées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mélange de millet, orge et sarrasin <i>Gluten</i>	Pâtes coude <i>Gluten</i>	Pommes de terre quartier avec peau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

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

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Buchette lait de mélange

Lait

Camembert

Lait

Edam

Lait

Montcadi croute noire

Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Corbeille de fruits

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Corbeille de fruits

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Corbeille de fruits

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Lait

Crème dessert caramel

Lait

Liégeois au chocolat

Lait, Soja

Gâteau Breton au caramel

*beurre salé
Oeufs, Gluten, Lait*

Smoothie à la pomme poire et
ananas

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Gâteau au chocolat

Oeufs, Gluten, Soja

Semoule au lait

Gluten, Lait

Ile flottante

Oeufs, Lait

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



LE PLAISIR DE BIEN MANGER