Menus

Semaine du 25 Septembre au 29 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail et cornichon	Salade de tomates vinaigrette		Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette
Aiguillette de poulet sauce à la crème	Estouffade de bœuf Aux raisins		Chili sin carne, cheddar et riz	Lasagne maison au poisson
Purée Haricots verts	Fenouil		amurahla masia an O anèma	Salade verte
fromage frais	coquillettes Fromage de chèvre		crumble maison & crème anglaise	Coulommiers
Mousse au chocolat	Fruit de saison			Compote pommes fraises allégée en sucres
Suite à l'évolution des exige	nces rèalementaires. les dénom	inations commerciales des recet	tes élaborées par les experts culi	n aires de la plateforme

restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »





Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



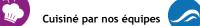


Menus

Semaine du 25 Septembre au 29 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail et cornichon betteraves	Salade de tomates vinaigrette Salade de riz arlequin		Crêpe au fromage Salade d'agrumes	Carottes râpées vinaigrette Chou bicolore
Aiguillette de poulet sauce à la crème	Estouffade de bœuf Aux raisins		Chili sin carne, cheddar et riz	Lasagne maison au poisson
Purée Haricots verts	Fenouil		crumble maison & crème anglaise	Salade verte
fromage frais	Coquillettes Fromage de chèvre		Corbeille de fruits	Coulommiers
Mousse au chocolat	i fornage de chevre			Compote pommes fraises
Corbeille de fruits	Fruit de saison Semoule au lait			allégée en sucres Corbeille de fruits
« Suite à l'évolution des exige	nces règlementaires, les dénom	inations commerciales des recet	tes élaborées par les experts cul	in aires de la plateforme





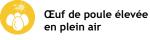
Plat végétarien



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations



commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Nouvelle recette	
Feuilleté au fromage fondu Saucisse de Strasbourg	Houmous de patate douce		Salade de courgettes et tomate vinaigrette	Salade coleslaw
Purée de céleri Purée de pomme de terre	Blanquette de dinde Carottes rondelles et riz		Moussaka maison végétarienne Fromage blanc	poisson pané Semoule Fondue de légumes
Yaourt bio	cantal Ananas & Kiwi		Moelleux chocolat & ingrédient mystère	Emmental Salade de fruits frais
Fruit de saison				Salaue de Ifuits Ifais

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »





Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable

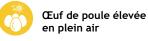


Appellation d'Origine Protégée













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<u> </u>	Nouvelle recette	
Feuilleté au fromage fondu Carottes râpées	Houmous de patate douce Radis beurre	(Salade de courgettes et tomate vinaigrette Cèleri râpé aux raisins	Salade coleslaw Salade niçoise poisson pané
Saucisse de Strasbourg Purée de céleri Purée de pomme de	Blanquette de dinde Carottes rondelles et riz		Moussaka maison végétarienne	Semoule Fondue de légumes
terre	cantal		Fromage blanc	Emmental
Yaourt bio Fruit de saison (dont un fruit bio)	Ananas & Kiwi Corbeille de fruits (dont un fruit bio)		Moelleux chocolat maison & ingrédient mystère Corbeille de fruits (dont un fruit bio)	Salade de fruits frais Fromage blanc brisure d'Oréo

« Suite à l'40000 des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »





Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

