

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

Menu du 18 Novembre au 22 Novembre 2019

Lundi 18/11/2019	Mardi 19/11/2019	Jeu di 21/11/2019	Vendredi 22/11/2019
E N T R É E S			
Salade d'haricots beurre à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage de légume au cumin <i>Pas d'allergènes</i>	Potage de brocoli <i>Céleri, Gluten, Soja</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
S A L A D E S			
Pâtes au surimi <i>Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>	Endives aux noix <i>Fruits à coque</i>	Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc rapé aux croutons <i>Gluten, Sulfites</i>
Radis noirs <i>Pas d'allergènes</i>	Maïs <i>Pas d'allergènes</i>	Taboulé à la menthe <i>Gluten</i>	Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes</i>
Vinaigrettes bar moutarde et citron <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et citron <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et citron <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et citron <i>Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S			
Colin d'alaska pané <i>Poissons, Gluten</i>	Dahl de lentilles corail <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Soja</i>	Pavé de colin d'alaska au naturel <i>Poissons</i>	Côte de porc grillée <i>Pas d'allergènes</i>
Escalope de dinde à la crème <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Pot-au-feu <i>Pas d'allergènes</i>	Wings de poulet <i>Gluten</i>	Nuggets de poulet <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Soja</i>
	Saucisse de toulouse <i>Pas d'allergènes</i>		Tajine de saumonette, fruits de mer et citron confit <i>Crustacés, Poissons, Mollusques</i>
G A R N I T U R E S			
Boullgour <i>Gluten</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Carottes au thym <i>Céleri</i>	Haricots verts persillés <i>Céleri</i>
Purée de potiron <i>Lait</i>	Lentilles <i>Pas d'allergènes</i>	Penne rigate <i>Gluten</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts naturels <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts naturels <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts naturels <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts naturels <i>Lait</i>
Gouda <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Montcadi croûte noire <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
Rondelé aux noix <i>Fruits à coque, Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	Petit moule <i>Lait</i>	Croc'lait <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Assortiment de yaourts et flans <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts et flans <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts et flans <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts et flans <i>Lait</i>



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

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

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes

Flan pâtissier

Lait

Smoothie à la pomme et ananas

Pas d'allergènes

Tarte au chocolat

Oeufs, Gluten, Lait

Beignet à la framboise

Oeufs, Gluten

Banane et orange

Pas d'allergènes

Beignet au chocolat noisette

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes

Crème aux oeufs

Oeufs, Lait

Brownie

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes

Cubes de poires au sirop

Pas d'allergènes

Entremets citron

Lait

Gâteau au yaourt

Oeufs, Gluten, Lait

Barre bretonne et crème anglaise

Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes

Crème légère au caramel

Gluten, Lait

Salade de fruits épicée

Sulfites

Chausson aux pommes

Oeufs, Gluten, Lait



LE PLAISIR DE BIEN MANGER