

Menus du 26 au 30 avril 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves*  Chili sin carne (lentilles et haricots rouges) Riz Beignet au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Boulettes de bœuf Petits pois cuisinés Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce crustacés Pommes de terre et navets sautés Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis multicolores aux dés d'emmental Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy  Yaourt sucré  	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchis poêlés sauce carbonara Tome noire Compote pommes bananes

*Dés de betteraves, de gouda et de pommes, vinaigrette.

Menus du 3 au 7 mai 2021

Menu Asiatique

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de risettis au surimi Omelette Salade verte  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de concombre et féta Pâtes  à la bolognaise  Panna cotta au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Nems  Sauté de porc au caramel Nouilles chinoise  Salade de fruits exotiques 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Parmentier de poisson frais Salade verte Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Couscous de poulet  Semoule et légumes couscous Saint Nectaire Fruit de saison 

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oëuf
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.