

MENU

Menu Diner

Lundi
04/09/2023

Mardi
05/09/2023

Mercredi
06/09/2023

Jeudi
07/09/2023

Vendredi
08/09/2023

ENTRÉES

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Mousse de canard
Oeufs, Gluten, Lait

Rillettes de thon olive tomate
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

SALADES

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

Champignons à la crème persillée
Lait

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Omelette Asturienne
Oeufs, Lait, Sulfites

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

Dés colin d'Alaska PMD sauce citron
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Nems au poulet
Poissons, Gluten, Soja, Sulfites

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

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

Fondant au fromage de brebis et carotte
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Plancha Lazo
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes
Gluten, Lait, Soja

Croissant au jambon
Oeufs, Gluten, Lait

GARNITURES

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Boulogour
Gluten

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

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

Cordiale de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgette et son crumble de parmesan
Oeufs, Gluten, Lait

Pommes de terre en robe de champ
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Nouilles chinoise sautées aux légumes
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Purée de pomme de terre
Lait

PRODUITS LAITIERS

Mimolette
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Gouda
Lait

Brie
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Barre bretonne et caramel liquide
Oeufs, Gluten

Compote pommes et fraises allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gaufre au sucre
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Crème aux oeufs
Oeufs, Lait

Compote poire allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte aux poire bourdaloue
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
11/09/2023

Mardi
12/09/2023

Mercredi
13/09/2023

Jeudi
14/09/2023

Vendredi
15/09/2023

ENTRÉES

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Rillettes de sardine à l'espagnole
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Concombre façon tzatziki
Lait

SALADES

Pois chiche et tomates en salade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomate mozzarella
Lait

PLATS

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

Merlu PMD sauce vatapa
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites

Poisson meunière et citron
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Rougail saucisses
Sulfites

Lasagne au boeuf
Gluten, Lait

Tarte aux poireaux
Oeufs, Gluten, Lait

Rôti de dinde au jus
Gluten

Assiette kebab roti crudités sauce fromage blanc
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Curry de lentilles aux épices et riz thaï
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Lasagnes épinards et ricotta
Oeufs, Gluten, Lait

GARNITURES

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ratatouille et son crumble
Gluten

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre cube rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

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

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Bleu
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

Cantal AOP
Lait

Tomme blanche
Lait

Tomme grise
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Entremets flan au chocolat mousse au straciatella
Lait, Soja

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Lait

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

Crêpe au chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait

Tiramisu classique
Oeufs, Gluten, Lait

Tarte aux cerises
Oeufs, Gluten, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
18/09/2023

Mardi
19/09/2023

Mercredi
20/09/2023

Jeudi
21/09/2023

Vendredi
22/09/2023

ENTRÉES

Oeufs dur mimosa
Oeufs, Moutarde, Sulfités

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Tarte aux poireaux
Oeufs, Gluten, Lait

SALADES

Chou-fleur sauce ravigote
Moutarde, Sulfités

Pois chiche et concombre à la crème ail et fines herbes
Lait

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Rôti de porc sauce aux oignons caramélisés
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Dés colin d'alaska PMD à l'orientale
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Pizza aux trois fromages (emmental chèvre bleu)
Gluten, Lait

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Foie de veau poêlé
Gluten

Tortilla campesina
Oeufs, Lait

Merguez
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Clafoutis aux courgettes, quinoa et brebis
Oeufs, Gluten, Lait

Gratin de macaronis aux brocolis et cheddar
Gluten, Lait

GARNITURES

Petit pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blé tendre
Gluten

Poêlée Méridionale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz à l'andalouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Légumes couscous
Céleri

Pommes de terre cube rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Flageolets persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne rigate
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Edam
Lait

Fromage frais fraidou
Lait

Brie
Lait

Tomme grise
Lait

Cheddar
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

DESSERTS

Compote pommes et bananes allégées en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert chocolat
Lait, Soja

Pêche façon melba
Fruits à coque, Lait

Mousse noix de coco
Lait

Tarte normande
Oeufs, Gluten, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
25/09/2023

Mardi
26/09/2023

Mercredi
27/09/2023

Jeudi
28/09/2023

Vendredi
29/09/2023

ENTRÉES

Concombre façon tzatziki
Lait

Pâté en croute
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

SALADES

Blé en salade
Gluten

Salade verte aux croustons
Gluten

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz aux poivrons et maïs
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Carottes rapées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade iceberg

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Saucisse de Toulouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

cheese burger maison boeuf lazo
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Rôti de dinde au ketchup de pomme
Gluten, Sulfites

Crêpe aux champignons sauce béchamel
Oeufs, Gluten, Lait

Hachis de lentille verte et purée de carotte
Lait

Yassa de pilon de poulet
Gluten, Moutarde, Sulfites

HAMBURGER POISSON
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame

Coquillettes sauce butternut cheddar, crumble salé
Gluten, Lait

Galette sarrasin complète
(jambon, champignon, emmental, oeuf)
Oeufs, Lait

GARNITURES

Carottes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Brocolis béchamel
Gluten, Lait

Blettes béchamel
Gluten, Lait

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes
Gluten

Crozet
Oeufs, Gluten

PRODUITS LAITIERS

Bleu
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

Gouda
Lait

Tomme blanche
Lait

Brie
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

CARRE CHOCOLATIER
Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz au lait sauce chocolat Poche
Lait, Soja

Panna cotta et coulis de kiwi
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crêpe sucrée DCG
Oeufs, Gluten, Lait

Milk shake au chocolat
Lait

Salade de fruits frais

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
02/10/2023

Mardi
03/10/2023

Mercredi
04/10/2023

Judi
05/10/2023

Vendredi
06/10/2023

ENTRÉES

Tartine oeuf et ciboulette
Oeufs, Gluten, Lait

Rillettes colin d'Alaska PMD et sardines aux aromates
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Mousse de canard
Oeufs, Gluten, Lait

Salade verte et dés d'Edam
Lait, Moutarde, Sulfites

Cervelas vinaigrette
Moutarde, Sulfites

SALADES

Salade verte aux croustons
Gluten

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

PLATS

Côte de porc grillée
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Croc baguette tomate mozzarella
Gluten, Lait

Sauté de boeuf aux olives
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fajitas de boeuf
Gluten, Sulfites

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

Haché au veau pizzaiolo
Lait, Soja

Hot dog gratiné
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Penne rigate aux légumes et pois cassés et emmental
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Fajitas de pomme de terre, carotte, cheddar, oignon
Gluten, Lait

GARNITURES

Carottes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulgour au coulis de tomate
Gluten

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

Duo de haricots verts et plats à l'ail
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Chou-fleur gratiné
Lait

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes émulsion d'huile d'olive
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre noisettes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne rigate
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Camembert
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Saint nectaire AOP
Lait

Mimolette
Lait

Cheddar
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte aux cerises
Oeufs, Gluten, Lait

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

Mille-feuille
Gluten, Lait

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

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

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
09/10/2023

Mardi
10/10/2023

Mercredi
11/10/2023

Jeudi
12/10/2023

Vendredi
13/10/2023

ENTRÉES

Oeuf dur sauce paprika
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade de mâche chèvre et croûtons
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

SALADES

Salade de riz au chorizo et poivrons
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Haricots verts aux échalotes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte aux croûtons
Gluten

Pâtes au surimi
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites

Tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Boulettes de boeuf et volaille façon catalane
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Chipolatas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crozets sauce aux fromages tartiflette emmental bleu
Oeufs, Gluten, Lait

Boudin noir à l'oignon au jus rôtis
Sulfites

Croque monsieur
Gluten, Lait

Quiche au thon tomate et moutarde
Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Filet de colin d'Alaska PMD sauce crème citronnée
Poissons, Gluten, Lait

Crozi-Tartiflette aux lardons
Oeufs, Gluten, Lait

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

La Poutine
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

GARNITURES

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crumble de carotte et potiron au parmesan
Oeufs, Gluten, Lait

Crozet
Oeufs, Gluten

Blettes béchamel
Gluten, Lait

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

Haricots coco sauce tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre
Lait

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Gouda
Lait

Edam
Lait

FOURNOL
Lait

Coulommiers
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote poire allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert Vanille
Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et abricots allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat au lait
Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Barre bretonne et caramel liquide
Oeufs, Gluten

Eclair parfum chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
16/10/2023

Mardi
17/10/2023

Mercredi
18/10/2023

Jeudi
19/10/2023

Vendredi
20/10/2023

ENTRÉES

Cervelas vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Sucrine et scarole, toasts au chèvre et vinaigrette au miel
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Salade pomme orange vinaigrette soja aigre douce
graine de chia
Gluten, Soja, Sulfites

SALADES

Endives aux croustons
Gluten

Salade de haricot rouge tomate sauce crémeuse
guacamole
Moutarde, Sulfites

Salade de riz caraïbes
Crustacés, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Céleri rapé aux raisins
Céleri

PLATS

Kefta au mouton et boeuf sauce chasseur
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

SAUCE CARBONARA
Gluten, Lait

Assiette kebab roti Sauce fromage blanc
Gluten, Lait, Sulfites

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Croque monsieur jambon de dinde, fromage fondu
Vache qui rit
Gluten, Lait

Médaille de merlu PMD sauce façon Bouillabaisse
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Dés colin d'alaska PMD à l'orientale
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

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

GARNITURES

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes au basilic
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crumble de dés de brocolis
Oeufs, Gluten, Lait

Carottes en bâtonnets
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

Penne rigate
Gluten

Pommes smile
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

PRODUITS LAITIERS

Emmental
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

Mimolette
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

tarte noix-coco
Oeufs, Gluten, Lait

Poire belle hélène
Fruits à coque, Lait

Milk shake à la vanille
Lait

Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de
chocolat noir
Lait, Soja

ROULE CACAO PPE
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.