

Charles peguy novembre-decembre 2020

Lundi 16/11/2020	Mardi 17/11/2020	Mercredi 18/11/2020	Jeudi 19/11/2020	Vendredi 20/11/2020
E N T R É E S				
Salade d'haricots beurre à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Rillettes <i>Pas d'allergènes</i>	Tartine au thon et à la ciboulette <i>Poissons, Gluten, Lait, Soja</i>	Cornichon <i>Moutarde</i> Pâté de campagne <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</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>	Macédoine sauce à la mayonnaise <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc rapé aux croustons <i>Gluten, Sulfites</i>
Radis noirs <i>Pas d'allergènes</i>	Mais <i>Pas d'allergènes</i>	Salade verte et dés d'edam <i>Lait</i>	Taboulé à la menthe <i>Gluten</i>	Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes</i>
P L A T S				
Merlu et sauce vatapa <i>Crustacés, Poissons</i>	Fricassée de poisson <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Cuisse de poulet rôti au jus <i>Pas d'allergènes</i>	Colin d'alaska pané <i>Poissons, Gluten</i>	Côte de porc grillée <i>Pas d'allergènes</i>
Nuggets de poulet <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Soja</i>	Saucisse de toulouse <i>Pas d'allergènes</i>	Omelette aux fines herbes <i>Oeufs, Lait</i>	Pot-au-feu <i>Pas d'allergènes</i>	Filet de colin d'alaska sauce au citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Boullgour <i>Gluten</i>	Carottes béchamel goût vache qui rit <i>Gluten, Lait</i>	Fondue de chou vert <i>Pas d'allergènes</i>	Légumes du pot-au-feu <i>Pas d'allergènes</i>	Haricots verts persillés <i>Céleri</i>
Purée de potiron <i>Lait</i>	Lentilles <i>Pas d'allergènes</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes</i>	Penne rigate <i>Gluten</i>	Riz safrané <i>Pas d'allergènes</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Gouda <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Bleu <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
Rondelé aux noix <i>Fruits à coque, Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	Samos <i>Lait</i>	Petit moule <i>Lait</i>	Croc'lait <i>Lait</i>

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

D E S S E R T S

Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes</i>	Banane et orange <i>Pas d'allergènes</i>	Compote allégée pomme <i>Pas d'allergènes</i>	Banane au caramel <i>Pas d'allergènes</i>	Barre bretonne et crème anglaise <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Flan saveur vanille nappé au caramel <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes</i>	Brownie <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes</i>
Smoothie à la pomme et ananas <i>Pas d'allergènes</i>	Crème aux oeufs <i>Oeufs, Lait</i>	Eclair parfum café <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes</i>	Flan saveur chocolat <i>Lait</i>
Beignet à la framboise <i>Oeufs, Gluten</i>	Gâteau basque <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fromage blanc fruit croquant <i>Gluten, Lait</i>	Entremets citron <i>Lait</i>	Salade de fruits épicée <i>Pas d'allergènes</i>

B O U L A N G E R I E

Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Charles peguy novembre-decembre 2020

Lundi 23/11/2020	Mardi 24/11/2020	Mercredi 25/11/2020	Jeudi 26/11/2020	Vendredi 27/11/2020
E N T R É E S				
	Salade de maïs exotique <i>Moutarde, Sulfites</i>	Friand au fromage <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Cornichon <i>Moutarde</i> Mortadelle <i>Pas d'allergènes</i>
S A L A D E S				
Chou-fleur sauce ravigote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade iceberg <i>Pas d'allergènes</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes</i>	Endives aux croûtons <i>Gluten</i>	Blé en salade <i>Gluten</i>
Pommes de terre aux olives <i>Pas d'allergènes</i>	Taboulé à la menthe <i>Gluten</i>	Pomelos <i>Pas d'allergènes</i>	Haricots verts aux échalotes <i>Pas d'allergènes</i>	Carottes râpées à l'aneth <i>Pas d'allergènes</i>
Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Beignets de calamars <i>Gluten, Mollusques</i>	Boulettes au mouton façon catalane <i>Gluten, Soja</i>	Omelette aux fines herbes <i>Oeufs, Lait</i>	Dés de poisson sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Colin d'alaska sauce du gléré <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
Rôti de porc sauce dijonnaise <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Tarte aux légumes <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Sauté de boeuf sauce au curry <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>	Emincé de dinde et sauce pain d'épices <i>Gluten</i>	Haché au poulet sauce aigre douce <i>Gluten, Soja, Sulfites</i>
G A R N I T U R E S				
Haricot beurre à l'ail <i>Céleri</i>	Carottes persillées <i>Céleri</i>	Boulgour <i>Gluten</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Brocolis <i>Céleri</i>
Torsades <i>Gluten</i>	Pommes de terre noisettes <i>Pas d'allergènes</i>	Poêlée forestière <i>Céleri</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes</i>	Pâtes coude <i>Gluten</i>
			Salade verte <i>Moutarde, Sulfites</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Brie <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Cantafrais <i>Lait</i>	Fondu vache qui rit <i>Lait</i>

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Fromage frais demi sel
Lait

Petit cotentin
Lait

Saint bricet
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Tomme grise
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes

Banane au caramel
Pas d'allergènes

Cake au chocolat
Oeufs, Gluten, Lait

Compote allégée pomme fraise
Pas d'allergènes

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes

Flan saveur vanille nappé au caramel
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes

Compote allégée pomme cassis
Pas d'allergènes

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes

Mousse à la noisette
Fruits à coque, Lait, Soja

Gaufre au sucre
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Crumble à la poire et aux amandes
Gluten, Fruits à coque

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes

Donuts aux éclats de smarties
Gluten, Lait, Soja

Pain d'épices et crème anglaise
Gluten, Lait

Pomme au four à la cannelle
Pas d'allergènes

Milk shake à la vanille
Lait

Entremets au caramel
Lait

Flan saveur chocolat
Lait

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten