



Toutes nos viandes bovines, porcines et ovines sont d'origine France

Tous nos plats sont préparés à la cuisine de Lempdes, essentiellement à partir de produits frais par notre équipe de cuisine.

Des remplacements sont prévus pour les repas sans porc, sans viande, et sans poisson.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Lundi
22/01/2018

Salade piémontaise
Saumon sauce au basilic
Gratin d'épinards
Yaourt BIO La Tourette
Fruit de saison

Mardi
23/01/2018

Celeri rapé vinaigrette
Ailes de poulet tex mex
Potatoes
Fromage portion
Flan nappé caramel

Jeudi
25/01/2018

Quiche lorraine
Paleron braisé
Haricots verts
Fromage à la coupe
Salade ananas/noix de coco

Vendredi
26/01/2018

Cœurs de palmiers, carotte, mais
Saute de dinde au curry
Pâtes
Fromage à la coupe
Beignet à la pomme

Lundi
29/01/2018

Velouté de légumes d'hiver
Sauté de bœuf à la catalane
Riz pilaf
Fromage à la coupe
Fruit de saison

Mardi
30/01/2018

Betteraves à la framboise
Croque monsieur
Salade verte
Fromage à tartiner
Liégeois chocolat

Jeudi
01/02/2018

Pizza au fromage maison
Boulettes d'agneau aux épices douces
Brocolis BIO
Laitage
Compote maison du jour

Vendredi
02/02/2018
Chandeleur



Coleslaw vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore
Pommes vapeurs
Fromage à la coupe
Crêpe au sucre

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher de la cuisine : cc.63370@api-restauration.com