



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
23/10/2017

Macedoine de légumes
Rôti de porc à la crème de champignons
Pâtes et poêlée de légumes
Fromage portion
Crème dessert vanille

Mardi
24/10/2017

Crêpe au fromage
Boulette d'agneau façon couscous
Semoule BIO et légumes couscous
Laitage
Fruit de saison

Mercredi
25/10/2017

Radis et beurre
Saute de bœuf sauce moutarde
Pommes de terres persillées et chou braisé
Fromage à la coupe
Flan nappé caramel

Jeudi
26/10/2017

Salade de pois chiches
Cuisse/Blanc de poulet rôti
Polenta et haricots verts
Fromage à la coupe
Fruit de saison

Vendredi
27/10/2017

1/2 pamplemousse + sucre
Poisson pané + citron
Frites
Fromage à la coupe
Gâteau chocolat coco

Lundi
30/10/2017

Coleslaw sauce cocktail
Saute de veau aux olives
Blé et galette de légumes
Fromage à la coupe
Liegeois chocolat

Mardi
31/10/2017

HALLOWEEN	
Soupe à la citrouille (Velouté de potiron)	
Ragout de vers de terre (sauce bolognaise)	
Pâtes	
Fromage blanc sanglant (coulis de framboise)	
Un bonbon ou un sort !	
(Bonbons tendres aux fruits)	

Mercredi
01/11/2017

TOUSSAINT	
	

Jeudi
02/11/2017

Carottes rapées vinaigrette
Saumon à l'oseille
Riz aux petits pois
Fromage à la coupe
Compote maison pomme biscuits

Vendredi
03/11/2017

Rosette et cornichons
Sauté de dinde
Pommes boulangères et fondue de poireaux
Fromage portion
Fruit de saison BIO

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