



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
04/12/2017

Salade de chou blanc
Blanquette de veau
Riz
Fromage à la coupe
Liégeois vanille

Mardi
05/12/2017

Taboulé
Croustillant au fromage
Duo de carottes et chou romanesco
Laitage
Fruit de saison

Mercredi
06/12/2017

Potage de légumes
Cuisse/Blanc de poulet basquaise
Boulgour et haricots plats
Fromage à la coupe
Crème dessert caramel

Jeudi
07/12/2017

Salade de pois chiches
Pavé de hoki sauce citronnée
Printanière de légumes
Fromage à la coupe
Far breton aux pruneaux

Vendredi
08/12/2017

Salade verte
Tartiflette
/
Laitage
Compote de pommes BIO

Lundi
11/12/2017

Carottes rapées vinaigrette
Saumon sauce beurre blanc
Blé
Fromage portion
Crème dessert vanille

Mardi
12/12/2017

Salade de cœurs de palmiers
Croq'œuf
Purée de panais et pomme de terre
Laitage
Fruit de saison

Mercredi
13/12/2017

Betteraves rouges BIO vinaigrette
Goulasch de bœuf
Lasagnes de légumes
Fromage à la coupe
Brownies

Jeudi
14/12/2017

Potage aux vermicelles
Aiguillettes de poulet à l'orientale
Semoule
Fromage à la coupe
Flan chocolat

Vendredi
15/12/2017

Saucisson à l'ail et cornichons
Roti de porc sauce tomate-basilic
Petits pois et carottes
Fromage à la coupe
Fruit de saison

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