

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

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.

Plus d'informations sur notre site :



Pour nous contacter : cc.63370@api-restauration.com

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
Salade de maïs et haricots rouges *	Chou rouge vinaigrette *	Salade verte au fromage	Bâtonnets de surimi et mayonnaise
Pilons de poulet rôtis au jus *	Steak haché et sauce au bleu *	Sauté de veau aux olives *	Chipolatas
Poêlée de légumes *	Frites	Pâtes	Ratatouille
Fruit de saison	Flan vanille	Gâteau miel/orange *	St Nectaire

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
Céleris et carottes râpés vinaigrette *	Salade de pommes de terre *	Crêpe tomate/mozarella	Pâté de campagne et cornichons
Joue de bœuf au miel *	Cordon bleu de dinde	Sauté de porc au colombo *	Filet de cabillaud sauce aurore *
Semoule	Epinards à la crème *	Gratin de courgettes *	Pommes boulangères *
Mousse au chocolat	Yaourt Cœur de Fermier et sucre	Fruit de saison BIO	Crème aux œufs maison *

Repas de Noël

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
Salade de chou blanc *	Macédoine au maïs *	Mousse de canard et cornichons	Potage de légumes *
Côte de porc sauce moutarde à l'ancienne *	Poisson meunière et citron	Tournedos de dinde sauce façon grand veneur *	Boulettes de bœuf sauce tomate *
Pâtes	Carottes vichy *	Christmas star et haricots verts	Polenta *
Crème dessert caramel	Fromage portion	Bûches poire/chocolat *	Fruit de saison