

votre menu de la semaine



<i>Lundi</i>		Croustillant de Chèvre Filet de Poulet à la Catalane (chorizo persil plat poivrons) Mange Tout Sautés à l'Ail Brie à la Coupe Tranche de Melon Canari
02-juil		
<i>Mardi</i>		Gaspacho de Concombres à la Menthe Sauté d'Agneau au Pistou Semoule à la Provençale Edam à la Coupe Yaourt aux Fruits
03-juil	<input type="text"/>	
<i>Mercredi</i>		Haricots Verts à la Cebette Lasagne aux Légumes du Soleil et Ricotta Salade Mêlée Kiri Pastèque au Basilic
04-juil		
<i>Les Jedis d'Acsept</i>		Spaghettis de Radis Noirs Duo Chipolatas Merguez Carottes Sautées à l'Estragon Gouda Ciafoutis aux Cerises
05-juil		
<i>Vendredi</i>		Crudités en Salade Filet de Poisson Frais selon Arrivage en Marmite Pommes de Terre dans leur Bouillon Rouille et Croûtons Brousse du Rove Crème Brulée
06-juil		



LA PEPINIERE



INFORMATION ALLERGÈNES

Les plats élaborés dans votre restaurant sont susceptibles de contenir, même à l'état de traces : des céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales ; des crustacés et produits à base de crustacés ; des œufs et produits à base d'œuf ; du poisson et produits à base de poisson ; de l'arachide et produits à base d'arachide ; du soja et produits à base de soja ; du lait et produits à base de lait ; des fruits à coque et produits à base de ces fruits ; du céleri et produits à base de céleri ; de la moutarde et produits à base de moutarde ; des graines de sésame et produits à base de ces graines ; de l'anhydride sulfureux et des sulfites (>10mg/kg ou /ml de SO₂ total) ; du lupin et produits à base de lupin ; des mollusques et produits à base de mollusques.



votre menu de la semaine



<i>Lundi</i>		Tartare de Concombres à la Maltaise Steack Haché Façon Bouchère Frites Emmental à la Coupe Glace
09-juil		
<i>Mardi</i>		Poivronnade au Fromage Frais sur Toast Escalope de Volaille à l'Italienne et sa Tranche de Citron Pennes à la Tomate Tome Blanche à la Coupe Tranche de Melon
10-juil	<input type="text"/>	
<i>Mercredi</i>		Chou Chinois au Sésame Wok de Porc au Gingembre et ses Légumes Sautés au Soja(navets carottes brocolis oignons) Tartare Nature Panna Cotta la Noix de Coco et son Croustillant
11-juil		
<i>Les Jedis d'Acsept</i>		Jeunes Pousses Vinaigrette à la Framboise Tranche d'Agneau Grillée Fricassée de Courgettes Bleu d'Auvergne Salade de Pêche à la Menthe
12-juil		
<i>Vendredi</i>		Eventail de Rosette et son Condiment Dos de Cabillaud Rôti et son Beurre Blanc aux Saint-Jacques Flan de Carottes à la Coriandre Brie à la Coupe Salade de Pastèque
13-juil		



LA PEPINIÈRE



INFORMATION ALLERGÈNES

Les plats élaborés dans votre restaurant sont susceptibles de contenir, même à l'état de traces : des céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales ; des crustacés et produits à base de crustacés ; des œufs et produits à base d'œuf ; du poisson et produits à base de poisson ; de l'arachide et produits à base d'arachide ; du soja et produits à base de soja ; du lait et produits à base de lait ; des fruits à coque et produits à base de ces fruits ; du céleri et produits à base de céleri ; de la moutarde et produits à base de moutarde ; des graines de sésame et produits à base de ces graines ; de l'hydrogène sulfuré et des sulfites (>10mg/kg ou /ml de SO₂ total) ; du lupin et produits à base de lupin ; des mollusques et produits à base de mollusques.



votre menu de la semaine



<i>Lundi</i>		Salade de Quinoa et Petits Pois à la Menthe Pavé de Mahi Mahi sauce Vierge Poêlée Provençale Saint Paulin à la Coupe Ananas
16-juil		
<i>Mardi</i>		Sangria Sans Alcool Paëlla Valencienne
17-juil	<input type="text"/>	Livarot Glace
<i>Mercredi</i>		Tomate Mozzarella et son huile d'Olive Parfumée Rôti de Bœuf Sauce Béarnaise Sifflet de Courgettes Rôties à la Fleur deThym Mimolette à la Coupe Gâteau Renversé à la Pêche
18-juil		
<i>Les Jedis d'Acsept</i>		Mousse de Betteraves Cuise de Poulet au Citronet Romarin Boulgour Pilaf Tomme la Coupe Abricots de nos Régions
19-juil		
<i>Vendredi</i>		Tartelette à la Provençale Mignon de Porc en Crôte d'Herbes Fricassée de Haricots Verts Cantal Salade de Fruits Frais
20-juil		



LA PEPINIÈRE



INFORMATION ALLERGÈNES

Les plats élaborés dans votre restaurant sont susceptibles de contenir, même à l'état de traces : des céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales ; des crustacés et produits à base de crustacés ; des œufs et produits à base d'œuf ; du poisson et produits à base de poisson ; de l'arachide et produits à base d'arachide ; du soja et produits à base de soja ; du lait et produits à base de lait ; des fruits à coque et produits à base de ces fruits ; du céleri et produits à base de céleri ; de la moutarde et produits à base de moutarde ; des graines de sésame et produits à base de ces graines ; de l'anhydride sulfureux et des sulfites (>10mg/kg ou /ml de SO₂ total) ; du lupin et produits à base de lupin ; des mollusques et produits à base de mollusques.



votre menu de la semaine



<i>Lundi</i>		Emincé de Radis Rose à la Crème de Ciboulette Brochette d'Echine Marinée Gratin de Pâtes au Basilic Tartare aux Fines Herbes Mousse Banane de nos Chefs et sa Petite Friandise
23-juil		
<i>Mardi</i>		Tzatziki de Concombres Bagel de Saumon Façon Nordique Pommes Spicy Gouda au Cumin Compote de Fruits du Moment
24-juil	<input type="text"/>	
<i>Mercredi</i>		Mousseron de Canard et ses Condiments Cœur de Basse Côte Grillée Ratatouille Niçoise Chèvre Tranche de Melon
25-juil		
<i>Les Jedis d'Acsept</i>		Tartare de Tomate à l'Echalote Omelette au Fromage et sa Tranche de Lard Fumé Aubergines Edam à la Coupe Petits suisses
26-juil		
<i>Vendredi</i>	FERMETURE IME LA PEPINIERE	
27-juil		
LA PEPINIERE		



INFORMATION ALLERGÈNES

Les plats élaborés dans votre restaurant sont susceptibles de contenir, même à l'état de traces : des céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales ; des crustacés et produits à base de crustacés ; des œufs et produits à base d'œuf, du poisson et produits à base de poisson ; de l'arachide et produits à base d'arachide ; du soja et produits à base de soja ; du lait et produits à base de lait ; des fruits à coque et produits à base de ces fruits ; du céleri et produits à base de céleri ; de la moutarde et produits à base de moutarde ; des graines de sésame et produits à base de ces graines ; de l'anhydride sulfureux et des sulfites (>10mg/kg ou /ml de SO₂ total) ; du lupin et produits à base de lupin ; des mollusques et produits à base de mollusques.

