

# Le restaurant "Les Diabes au Thym" vous propose cette semaine

du 02/03 au 06/03

## Lundi

Potage 



Tartiflette  
Salade 

 Fruit



## Mardi

Macédoine



Chili sin carne  
Riz 

 Fromage 

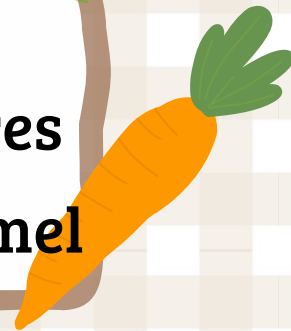
Gâteau

## Mercredi

Salade de pâtes 

 Poisson  
Pommes de terres

Mousse au caramel



## Jendi

Salade croûtons et œufs

 Roti de porc   
Poêlée de légumes  
Fromage 

 Compote



## Vendredi

 Betterave aux  
pommes 



Jambon braisé   
Gratin de chou

Riz au lait 



Végétarien  
Produit BIO



Viande française  
 Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe, 100 % faits maison, à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

# Le restaurant "Les Diabes au Thym" vous propose cette semaine

du 09/03 au 13/03

## Lundi

Salade de riz 

 Pâtes carbonara

Crème maison



## Mardi

 Pâté de campagne 

 Sauté de boeuf  
Carottes 

 Fromage

Compote 

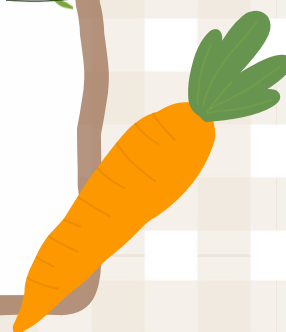
## Mercredi

Carottes rapées 

  Saucisse  
Petits pois 

Fromage 

Tarte aux pommes



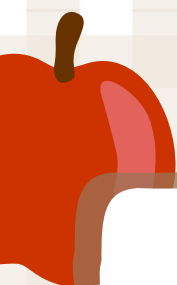
## Jeudi

Potage

Omelette au  
fromage

Pommes de terres 

Fruit 



## Vendredi

Céléri rémoulade 

Pizza et salade 

Yaourt 



Nos menus sont élaborés par notre équipe, 100 % faits maison, à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

# Le restaurant "Les Diabes au Thym" vous propose cette semaine

## du 16/03 au 20/03

### Lundi

Salade composée

Emincé de dinde

 Riz

Fromage 

Fruit



### Mardi

Carottes râpées 

Lasagnes végétales 

Fromage blanc   
Confiture

### Mercredi

Potage

Poisson au citron

Blé 

Tartelette aux pommes



### Jeudi

#### Menu du C.M.E

Guacamole d'avocats

Tacos et sa garniture

Génoise chocolat



### Vendredi

Salade de betterave 

 Saucisse   
Frites

 Compote

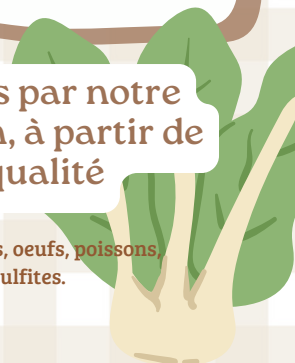
 Végétarien  
Produit BIO

 Viande française  
 Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe, 100 % faits maison, à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.



# Le restaurant "Les Diabes au Thym" vous propose cette semaine du 23/03 au 27/03

## Lundi

Salade de betterave 

 Escalope de dinde  
Carottes glacées

Fromage 

Fruit 



## Mardi

Rillettes de poisson

 Bœuf provençal  
Frites

Liégeois vanille

## Mercredi

Betterave aux pommes 

 Paupiette   
Flageolets

Cake aux fruits

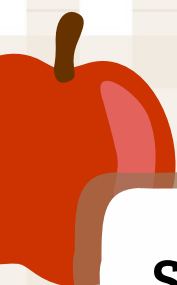


## Jeudi

Salade de lentilles 

Croque au fromage   
Salade

Yaourt 



## Vendredi

Salade de blé maïs et  
thon

Filet de poisson  
Purée   
Fromage 

Compote 



 Végétarien  
Produit BIO

 Viande française  
 Produit local

Nos menus sont élaborés par notre  
équipe, 100 % faits maison, à partir de  
produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

# Le restaurant "Les Diabes au Thym" vous propose cette semaine

du 30/03 au 03/04

## Lundi

 Salade de chou-fleur

 Pâtes bolognaise

 Fromage blanc 



## Mardi

 Carotte aux agrumes

Parmentier végétal  
Salade 

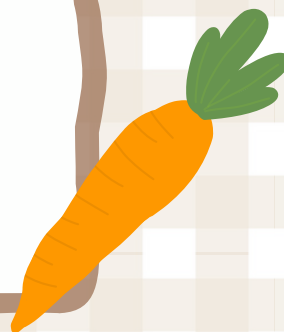
Fruit

## Mercredi

Macédoine de légumes

Steak haché  
maître d'hôtel  
Potatoes

Salade de fruits



## Jendredi

Salade Piémontaise

Pizza Regina  
Salade 

 Compote

## Vendredi

 Salade de lentilles 

 Sauté de dinde à la  
moutarde  
Frites

Crèmeux pralin



Nos menus sont élaborés par notre équipe, 100 % faits maison, à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.