

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

du 13/04 au 17/04

Lundi

 Carottes rapées

 Rougail saucisses
Riz

 Yaourt 



Mardi

 Salade coleslaw

 Hachis parmentier
Salade

 Fruit

Mercredi

Oeufs mayonnaise

 Sauté de porc
Haricots Verts

 Fromage 

Tiramisu



Jeudi

PIQUE NIQUE

Vendredi

Betteraves

 Pizza au 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 20/04 au 24/04

Lundi

Concombre



Sauté de dinde **(Local)**
Pates

(Local) Fromage

BIO Fruit



Mardi

PIQUE NIQUE

Mercredi

Taboulé

(Local) Galette Saucisse

Fromage

Crumble aux pommes



Jeudi

Paté de campagne

Poisson
Légumes de saison

Mousse au chocolat

Vendredi

BIO Carottes rapées

Fajitas

Crème dessert maison



Végétarien
Produit BIO



Viande française
(Local) 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 27/04 au 01/05

Lundi

Macédoine de légumes

Risotto volaille et petits pois

Fromage blanc 



Mardi

chou rouge vinaigrette

Ravioles tomate mozzarella

Fromage 

Compote

Mercredi

Salade composée

Bouchée gourmande

Riz 

Eclair chocolat



Jedi

Carottes rapées vinaigrette 

Chipolatas Frites 

Fruit 

Vendredi

**JOUR
FERIE**

 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 04/05 au 08/05

Lundi

Betterave aux pommes 

 Pates bolognaise 

 Fromage 

 Yaourt 



Mardi

Taboulé

 Roti de porc 
Purée pois cassés 

Fruit 

Mercredi

 Crudité

escalopes de dinde 
 Carottes

Tiramitsu



Jeudi

Salade croutons et oeufs

 Colombo de légumes 
Riz basmati

 Fromage 

Crème chocolat

Vendredi

**JOUR
FERIE**

 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 11/05 au 15/05

Lundi

Local Paté de campagne **BIO**

Local Sauté de dinde provençal 
Haricots verts **BIO**

BIO Compote



Mardi

BIO Céleri remoulade

BIO Pâtes bolognaises
Végétale 

Local Fromage **BIO**
Îles flottantes

Mercredi

Oeufs brouillés

Galette complète
Salade
BIO Fromage

Salade de fruits

Jeudi

**JOUR
FERIE**

Vendredi

**JOUR
FERME**

 Végétarien
BIO Produit BIO

 Viande française
Local 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 18/05 au 22/05

Lundi

Salade composée aux
dés de fromage

Paella garnie

 Compote de ruits 



Mardi

Salade grecque

 Sauté de boeuf 
Flageolet 

 Fromage

Crumble aux pommes 

Mercredi

Salade de pommes de
terre 

Steak haché veau
Purée de légumes

Coupe de glace 



Jeudi

Rillettes de poisson

 Rizotto au petit
légumes et parmesan 

 Fromage blanc à la
myrtille

Vendredi

 Concombre vinaigrette

Brandade de poisson
Salade 

 Fromage
Fruit 



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 25/05 au 29/05

Lundi

**JOUR
FERIE**



Mardi

Chou fleur vinaigrette



**Poulet
Frites**



Local

Fromage



Compote de fruits

Local

Mercredi

Cake au thon



Roti de porc

Haricots blancs

Local

Fromage



Tartellette citron

Jeudi

oeufs durs

Pizza Salade



Pommes au four

Local

Vendredi

Carottes rapées



Blanquette de poisson



Céréales

Crème pralinée



Végétarien

Produit BIO



Viande française

Local

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.