

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

du 01/06 au 06/06

Lundi

 Pâté de campagne 

 Paupiette de dinde 

Riz 

 Compote



Mardi

 Radis en salade

Hachis végétarien 
Salade



 Fromage 

Fruit

Mercredi

Crudité 

Croissant jambon
Salade

 Fromage 

Eclair



Jeudi

Melon

 Rôti de porc 
 Haricots blancs

Coupe pêche Melba



Vendredi

Salade de pâtes 

 Poisson sauce curry
Poêlée de légumes

 Fromage blanc
Confiture

 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 08/06 au 12/06

Lundi

Pastèque



Sauté de porc
provençal
Semoule



Yaourt



Mardi

BIO

Salade aux croûtons

Nuggets de poisson
Sauce tomate
Ratatouille

BIO Fromage
Fruit

Mercredi

Chèvre chaud

BIO Steak haché
Pommes sautées

Glaces



Jendredi

BIO Tomate mazarella

Moussaka
végétarienne

BIO

BIO Fromage

Gâteau

Vendredi

Oeuf dur

Lasagne de poisson

BIO Salade

BIO Compote



Végétarien

BIO 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 15/06 au 19/06

Lundi

Melon

Omelette provençale
Pomme vapeur

 Fromage 

compote 



Mardi

 Betterave vinaigrette

Croque monsieur 
Salade 

 Riz au lait

Mercredi

Oeuf dur

 Poulet 
Gratin de légumes

Tiramisu

Jendredi

Piémontaise

 Saucisse 
Lentilles

Fromage 

 Fruit de saison

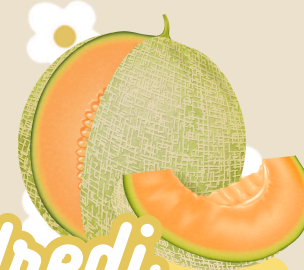
Vendredi

 Tomates basilic

Filet de poisson

 Riz

Crème vanille



 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 22/06 au 26/07

Lundi

Taboulé
Quiche aux fromages
Salade 
 Yaourt



Mardi

Pastèque
Tortillas
Frites 
Fromage 
 Compote 

Mercredi

 Radis beurre
 Paupiette de dinde 
 Ratatouille
 Fromage 
gateau



Jeudi

 Concombre vinaigrette
Pâtes 
 Carbonara
Fruit de saison 

Vendredi

Salade verte croûtons
poisson beurre blanc
 Boulgour
Ile flottante

 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 29/06 au 03/07

Lundi

Salade de haricots verts 

 Couscous
Semoule

 Fromage
Compote 



Mardi

Melon

Arancini Sauce tomate 
Pâtes 

Fraises melba

Mercredi

Friand fromage

Poulet rôti 
Gratin de courgettes 

Banane rôtie



Jendredi

 Carottes rapées

 Cassoulet 
Haricots blancs

 Fromage 

Gâteau au chocolat

Vendredi

C'est
les
vacances

(menu surprise)

 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.