

Le restaurant "Les Diables au Thym" nous propose cette semaine du 31/08 au 04/09

Lundi

 Crudité

Quiche

 Salade

 Semoule au lait



Mardi

Salade de haricots verts

 Pâtes carbonara 

 Fromages 

Fruit

Mercredi

 Salade coleslaw

 Omelette aux fines herbes 

 Pommes de terre

Compote 



Jeudi

Salade à la grecque

  Saucisse 

Haricots blancs

 Fromages 

Salade de fruits

Vendredi

Pastèque en dés

Filet de poisson

Semoule 

Yaourt 

 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 Diables au Thym" nous propose cette semaine du 07/09 au 11/09

Lundi

 Salade de riz et tomate

 Rôti de porc 
Petit pois et carottes

 Fromages  

 Compote  



Mardi

Melon

Hachis parmentier

 Salade 

Crème vanille

Mercredi

 Concombre vinaigrette

Croque monsieur
 Salade

 Coupe glacée 



Jeudi

Oeuf dur 

 Colombo de légumes

 Pâtes 
 Fromages  

Fruit

Vendredi

 Salade betteraves et
pommes

 Poulet
Frites

Liégeois au chocolat

 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 Diables au Thym" nous propose cette semaine du 14/09 au 18/09

Lundi

 Tomate vinaigrette
 Anchérini sauce ail
Pâtes 
Fruit



Mardi

Salade de blé 
 Sauté de dinde 
Gratin de légumes
 Fromage 
Far breton

Mercredi

Duo de melon
 Rôti de porc  
 Haricots blancs Salade
Tarte aux pommes



Jeudi

 Riz niçois
Croissant jambon 
Salade 
 Fromage blanc

Vendredi

Salade de lentilles  
Filet de poisson
Purée
 Fromage 
Compote de fruit 

 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 Diables au Thym" nous propose cette semaine du 21/09 au 25/09

Lundi

Crudité 

 Tortillas de pommes de terre
Salade 

Compote de fruit 



Mardi

Macédoine

Chili sin carne 
Riz 

 Fromages 
Gâteau au chocolat

Mercredi

Champignons vinaigrette

Lasagne volaille 
Salade 

 Semoule au lait



Jeudi

 Pâté de campagne 

 Poisson
Ratatouille

 Fromages 
Fruits de saison

Vendredi

 Oeufs durs 

Steak haché 
Frites

Crème pralinée

 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 Diables au Thym" nous propose cette semaine du 28/09 au 02/10

Lundi

Chou rouge vinaigrette

 Dahl de lentilles 

Riz 

Crème coco



Mardi

Houmous

  Émincé de dinde forestier
 Carottes glacées au miel

 Fromages 
 Compote

Mercredi

Quiche

  Saucisses 
Purée de légumes

Salade de fruits



Jeudi

Rillettes de poisson

Filet de poisson en croûte
Semoule 

 Fromages 
Fruits de saison

Vendredi

 Salade coleslaw

 Pâtes bolognaise 

Îles flottantes

 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 Diables au Thym" nous propose cette semaine du 05/10 au 09/10

Lundi

Salami

Couscous garni

 Semoule 
 Fromage 

Compote de fruits 



Mardi

Salade d'automne

 Quiche fromage 
Salade 

Marbré choco vanille

Mercredi

 Céleri rave

 Jambon braisé
Lentilles 

 Fromage blanc
Confiture



Jeudi

Salade de pommes de terre

Épinards florentine

 Fromages 

 Fruits de saison

Vendredi

Cake au thon

 Sauté de dinde curry
Poêlée de légumes

Éclair chocolat

 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.