

Le restaurant "Les Diables au Thym" nous propose cette semaine du 12/10 au 16/10

Lundi

 Betteraves aux pommes

 Pâtes bolognaise VEG

 Fromages 

Semoule au lait 



Mardi

Rillettes de sardines

 Rôti de porc 
Choux de Bruxelles

 Fruits de saison

Mercredi

 Saucisson à l'ail 

 Sauté de boeuf 
Riz pilaf 

Salade de fruits



Jeudi

Salade texane

 Poulet rôti 
Frites

  Fromages 
 Compote de fruits

Vendredi

Salade de pâtes 

 Parmentier
de Poisson

Crème 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 19/10 au 23/10



Lundi
**MENU
CORÉEN**

Mardi

 Potage

 Escalope de dinde 
 Brocolis / chou-fleur

 Yaourt 

Mercredi

 Salade de lentilles 

 Omelette 

 Pommes de terre

 Fromage 

 Crumble aux pommes

Jeudi

**MENU
FLUO
COULEURS**

Vendredi

**PIQUE
NIQUE**



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 Diablies au Thym" nous propose cette semaine du 26/10 au 30/10



Lundi

Champignons vinaigrette

 Sauté de porc 
 Carottes 

 Fromage 

 Compote

Mardi

MENU

POP

COULEURS

Mercredi
Taboulé

Filet de poisson
 Céréales

 Fromage 

Pomme cuite

Jeudi

MENU

HALLOWEEN

Vendredi

PIQUE

NIQUE

 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.