Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 23/11 au 27/11



Lundi

Houmous BIO

BIO Pâtes carbonara

Local Yaourt BIO

Mardi

BIO Betteraves vinaigrette

Local Hachis végétarien
Salade
BIO Fromage

Compote BIO

Mercredi

Salade de blé jurassienne

Filet de poisson beurre blanc
Purée de légumes

Chocolat liégeois

Jeudi

Local Œuf dur BIO

Local Blanquette de veau
BIO Riz

Local Fromage BIO

Gâteau maison

Vendredi

Potage BIO

BIO Saucisse
Frites

Fruit BIO

Végétarien
BIO Produit BIO
Viande française
Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine, confectionnés sur place, 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.

LA CHEVALLERAIS

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 30/11 au 04/12

Lundi

Local Carottes râpées BIO

Raviolis gratinés
Salade BIO

BIO Fromage Local

Bananes rôties

Mardi

BIO Potage

Poulet
Frites

Fruit de saison BIO

Mercredi



BIO Salade de lentilles BIO

BIO Rôti de porc Local
BIO Pommes vapeur

Tarte au citron

Jeudi

BIO Œufs brouillés

Arancini sauce tomate
BIO Céréales

BIO Fromage blanc Local

Vendredi

BIO Betterave aux pommes

Blanquette de poisson
Riz BIO

BIO Fromage Local
Gâteau

Végétarien
BIO Produit BIO
Viande française
Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine, confectionnés sur place, 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.

LA CHEVALLERAIS

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 07/12 au 11/12

Lundi

BIO Potage de légumes Local

BIO Pâtes carbonara

Gâteau

Mardi

Guacamole

Cuisse de poulet

BIO Haricots blancs mijotés

BIO Fromage Local

Compote BIO

Mercredi



Local Potage BIO

Croissant jambon

Épinards

BIO Riz au lait

Jeudi

BIO Céleri rémoulade

Pizza végétarienne

Salade BIO

BIO Fromage Local

Fruit de saison BIO

Vendredi

BIO Œuf dur Local

Filet de poisson

Sauce tartare

BIO Purée Local

Crème chocolat

Végétarien — Viande française

BIO Produit BIO — Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine, confectionnés sur place, 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.

LA CHEVALLERAIS

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 14/12 au 18/12

Lundi

Local Carottes râpées BIO

Arancini sauce au bleu
Riz BIO

Local Yaourt BIO

Mardi

BIO Œufs brouillés Local

Local Escalope de dinde
Poêlée de légumes
Fromage BIO

Compote de fruits

Mercredi



BIO Potage

BIO Lasagne de poisson
Salade BIO

Gâteau maison

Jeudi

REPAS DE NOËL



Vendredi

Potage BIO

Tartiflette
BIO Salade

Fruit de saison BIO

Végétarien — Viande française

BIO Produit BIO — Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine, confectionnés sur place, 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.

LA CHEVALLERAIS

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

LE REPAS DE NOËL

des Diables au Thym

17 décembre 2026

Mousson de canard

Paupiette de dinde
Sauce aigre douce

Ecrasé de patates douces

Buche glacée



Sans oublier la surprise du Père Noël...

LA CHEVALLERAIS

Bonnes vacances !

