

Menus du 04 au 10 Novembre 2024

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09	Dimanche 10
D E J U N E R	Dés de betteraves vinaigrette ***	Carottes râpées au cerfeuil ***	Chou rouge au vinaigre chaud ***	Saucisson à l'ail ***	Salade de haricots verts ***	Céleri aux poires ***	Croisillon champignons ***
	Lasagnes ***	Boulettes de bœuf VBF sauce orientale ***	Rôti de porc crème aux herbes ***	Risotto ***	Filet de lieu noir agrumes gingembre ***	Colombo de bœuf ***	Noix de joues de porc ***
	au saumon ***	Purée de pommes de terre ***	Polenta ***	de crozets forestiers ***	Semoule ***	aux penne ***	Mélange de légumes et haricots plats ***
	Petit moulé ail et fines herbes ***	Coulommiers ***	Saint Morêt ***	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Fraidou ***	Bûche du Pilat ***
	Fruit	Flan vanille caramel	Crème dessert chocolat	Compote de fruits	Gâteau au yaourt	Salade de fruits	Tarte normande
D I N E R	Curry de légumes aux cacahuètes et riz ***	Soupe de poireaux ***	Salade de pâtes à l'italienne ***	Velouté de courgettes ***	Tortilla ***	Escalope de dinde viennoise ***	Salade verte ***
	Saint Paulin ***	Croque Monsieur ***	Poulet sauce aigre douce ***	Tarte aux fromages ***	andalouse ***	Epinards hachés béchamel ***	Parmentier ***
	Compote de fruits	Salade verte ***	Chou fleur au persil ***	Salade mélangée ***	Petit suisse aromatisé ***	Camembert ***	de poisson à l'estragon ***
		Pomme cuite aux épices ***	Smoothie ***	Crème ardéchoise ***	Fruit	Crème pâtissière aux fruits confits ***	Fruit



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid

"Les purées des mixés contiennent systématiquement un féculent"