

Menus du 07 au 13 Octobre 2024

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
D E J U N E R	Salade de riz  ***	Terrine de légumes sauce aux herbes ***	Coleslaw  ***	Houmous  ***	Cervelas vinaigrette  ***	Crêpe au fromage ***	Champignons au fromage frais  ***
	Sauté de dinde Marengo  ***	Saucisse de Toulouse sauce vin rouge ***	Escalope de poulet au citron et basilic ***	Grillardin végétal au fromage ***	Filet de colin sauce au lait coco curry  ***	Kefta de veau façon tajine ***	Andouillette sauce moutarde ***
	Tortis tricolores	Lentilles	Semoule à la tomate	Riz	Pommes vapeur	Légumes couscous	Polenta
	Navets braisés ***	Bâtonnets de carottes ***	Blettes à la crème ***	Ratatouille ***	Epinards hachés à la crème ***	***	***
	Yaourt ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Carré de l'Est ***	Brie ***	Yaourt ***	Mimolette *** 	Cantal AOC ***
	Fruit 	Compote de fruits	Douceur abricot 	Mousse au chocolat	Eclair	Gâteau de semoule	Gâteau maison 
D I N E R	*** Galette de boulgour à la mexicaine	*** Quiche au potiron 	Potagère de légumes *** Poissonnette au citron	Salade verte  *** Tortellinis de bœuf	Taboulé (de boulgour)  *** Œufs Dubarry 	Célieri vinaigrette *** Gratin 	*** Tresse de volaille forestière
	Purée de brocoli ***	Salade verte ***	Petits pois au jus ***	à la provençale ***	(chou fleur) ***	de crozets ***	Brunoise de légumes ***
	Camembert ***	Montcadi ***	*** Yaourt bio à la vanille	Petit suisse aromatisé ***	*** Compote de fruits	*** Fruit	Pavé demi sel ***
	Crème dessert au caramel	Fruit					Fruit

 : cuisiné par la chef et son équipe  : viande française  : MSC pêche durable  : verger écoresponsable  : issu de l'agriculture biologique  : peut être consommé chaud ou froid