

Menus du 14 au 20 Octobre 2024

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
D E J E U	Carottes râpées à l'orange ***	Chou fleur rémoulade au curry ***	Betteraves aux raisins secs ***	Coleslaw ***	Salade parisienne ***	Taboulé ***	Pâté de foie ***
	 Poisson sauce vierge exotique ***	Nems ***	Couscous ***	Cheeseburger ***	Seiche à l'armoricaine ***	Moussaka ***	Paupiette de veau à l'estragon ***
	Tortis	Riz	merguez boulettes d'agneau	Pommes campagnardes	Macaronis		Purée de pommes de terre
	Poêlée de légumes au gingembre ***	cantonnais ***					
	Tomme ***	Petit moulé ***	Fraidou ***	Yaourt ***	Vache qui rit ***	Coulommiers ***	Fromage blanc ***
	Flan noix de coco	Milkshake ananas	Cake banana bread	Beignet choco noisettes	Chausson aux pommes	Fruit	Paris Brest
ESCALES DU GOÛT							
D I N E R	Salade verte ***		Rillettes de sardines ***	Croisillon à l'emmental ***	Salade de lentilles ***		Potage Crécy ***
	Hachis	Jambonneau sauce échalote	Tarte à la tomate	Gratin de salsifis	Omelette	Riz	Clafoutis
	Parmentier ***	Haricots beurre ***	Salade verte ***	à la dinde	Printanière de légumes ***	sauce poulet lentilles coco ***	poisson épinards  ***
	Petit suisse nature ***	Buchette mi chèvre ***				Saint Morêt ***	Yaourt ***
	Fruit	Compote de fruits	Liégeois vanille	Fruit	Compote de fruits	aux fruits	

 : 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