

## Menus du 21 au 27 Octobre 2024

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
D E J U N E R	Salade de pois chiches ***	Friand à la viande ***	Salade verte ***	Céleri rémoulade ***	Coleslaw ***	Salade verte ***	Pâté forestier ***
	Blanquette de volaille ***	Paupiette de poisson sauce américaine ***	Chili ***	Palette de porc à la diable ***	Filet de poisson meunière au citron ***	Risotto ***	Poule au pot ***
	Coudes (pâtes)	Semoule	con carne	Polenta	Pommes vapeur	de crozets forestiers	et ses légumes
	Choux de Bruxelles ***	Bâtonnets de carottes ***	***	Blettes ***	Epinards hachés à la crème ***	***	***
	Pavé demi sel ***	Camembert ***	Yaourt ***	Emmental ***	Gouda ***	Petit suisse nature ***	Fromage sec ***
	Fruit	Compote de fruits	Grillé aux pommes	Fruit	Crème dessert caramel	Fruit	Cheesecake au spéculoos
D I N E R	Macédoine de légumes ***	Velouté de bolets ***	Salade de pommes de terre ***	Soupe de tomates ***	***	***	Crème de cresson ***
	Croustillant fromage	Macaronis	Flan	Gratin de courgettes	Saucisse fumée à la savoyarde	Mijoté d'agneau	Medaillons de merlu sauce bonne femme
	Haricots verts en persillade ***	à la carbonara ***	de légumes ***	à la volaille ***	Riz ***	à la marocaine ***	Purée de pommes de terre ***
	***	***	***	***	Carré Président ***	Brie ***	***
Mousse au chocolat	Fruit	Fromage blanc aux dés de mangue	Délice aux fruits	Compote pommes à la châtaignes	Gâteau de semoule	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