

## Menus du 28 Octobre au 03 Novembre 2024

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01	Samedi 02	Dimanche 03
D E J E U N E R	Betteraves aux herbes ***	Cake aux légumes et herbes de Provence ***	Chou fleur vinaigrette ***	Carottes râpées aux olives noires ***		Haricots verts en salade ***	Céleri aux poires ***
	Penne ***	Kari de moules ***	Poulet Yassa ***	Bâtonnets de colin pané au ketchup ***	Choucroute ***	Cordon bleu ***	Sauté de porc aux olives ***
	à la bolognaise ***	Semoule ***	Pommes de terre ***	Riz ***	garnie ***	Petits pois carottes à l'étuvée ***	Pommes campagnardes ***
	Rondelé ***	Bûchette mi chèvre ***	Ratatouille ***	Purée de potiron ***	Tomme de Savoie IGP ***	Fraidou ***	Fromage sec ***
	Liégeois ***	Délice aux fruits ***	Yaourt ***	Mimolette ***	Tarte aux pommes ***	Fruit ***	Gâteau au yaourt ***
				Fromage blanc aux myrtilles ***			
				HALLOWEEN	TOUSSAINT		
D I N E R	Fricassée de volaille ***	Roulade de volaille ***	Tarte ***	Moussaka ***	Salade verte ***	Potage cultivateur ***	Clafoutis ***
	aux haricots verts ***	Dahl de lentilles ***	aux poireaux ***	aux champignons ***	Gratin de macaronis ***	Œufs ***	de légumes au fromage ***
	Saint Paulin ***	curry coco et riz ***	Vache qui rit ***	Saint Morêt ***	poulet et champignons ***	florentine ***	Yaourt aromatisé ***
	Compote de fruits ***	Fruit ***	Crème dessert chocolat ***	Fruit ***	Yaourt aux fruits ***	Crème pâtissière aux raisins secs ***	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