

Menus du 11 au 17 Novembre 2024

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
D E J U N E R	Salade composée (HV, raisins, vgte parmesan) ***	Salade de riz ***	Coleslaw ***	Houmous ***	Cervelas vinaigrette ***	Crêpe au fromage ***	Champignons au fromage frais ***
	Sauté de dinde Marengo ***	Saucisse de Toulouse sauce vin rouge ***	Cuisse de poulet jus aux herbes ***	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
	Laitage ***	Bâtonnets de carottes ***	Blettes à la crème ***	Ratatouille ***	Epinards hachés à la crème ***	Mimolette ***	Cantal AOC ***
	Gâteau basque	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Carré de l'Est ***	Brie ***	Yaourt ***	Gâteau de semoule	Gâteau maison
ARMISTICE 1918							
D I N E R	Galette de boulgour à la mexicaine ***	Quiche au potiron ***	Potagère de légumes ***	Salade verte ***	Taboulé (de boulgour) ***	Céleri vinaigrette ***	Tresse de volaille forestière ***
	Purée de brocoli ***	Salade verte ***	Poissonnette au citron	Tortellinis de bœuf à la provençale ***	Œufs Dubarry (chou fleur) ***	Gratin de crozets ***	Brunoise de légumes ***
	Camembert ***	Montcadi ***	Petits pois au jus ***	Petit suisse aromatisé ***	Compote de fruits	Fruit ***	Pavé demi sel ***
	Crème dessert au caramel	Fruit	Yaourt aux fruits mixés				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