

Menus du 18 au 24 Novembre 2024

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
D E J U N E R	Chou fleur rémoulade au curry ***	Carottes râpées à l'orange ***	Betteraves vinaigrette ***	Salade verte ***	Coleslaw ***	Taboulé ***	Pâté de foie ***
	Poisson sauce aux baies roses ***	Emincé de poulet à l'estragon ***	Couscous ***	Tartiflette ***	Beignets de calamars ***	Moussaka ***	Paupiette de veau à l'estragon ***
	Tortis	Flageolets	merguez boulettes d'agneau		Macaronis		Purée de pommes de terre
	Poêlée de légumes au gingembre ***	Dés de potiron ***			Piperade ***		
	Tomme ***	Petit moulé ***	Fraidou ***	Yaourt ***	Vache qui rit ***	Coulommiers ***	Fromage blanc ***
	Crème dessert au caramel	Grillé aux pommes	Fruit	Compote de fruits	Crème au miel et fleur d'oranger	Fruit	Paris Brest
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	Smoothie	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