



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...

du 18 au 24 Octobre 2021



LUNDI 18

TERRINE DE LAPIN AU MUSCADET
CUISSÉ DE POULET
HARICOTS BEURRES
FRUIT

POTAGE AU POTIRON
TARTIFLETTE
CHANTENEIGE
CREME CHOCOLAT

MARDI 19

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
PETIT SALE
LENTILLES
COMPOTE AUX 2 FRUITS

POTAGE AUX LEGUMES
BEIGNET DE POISSON
TOMATE PROVENCALES
CAMEMBERT
CHAUSSEON AUX POMMES

MERCREDI 20

BOUCHEE AUX FRUITS DE MER
CHOUCROUTE GARNIE
POMME VAPEUR
ENTREMETS CHOCOLAT

POTAGE
CANELLONIS
PETIT MOULE
FRUIT

JEUDI 21

SALADE DE POMME DE TERRE
BŒUF
LEGUMES POT AU FEU
POIRE AU VIN

POTAGE AUX LEGUMES
SPAGHETTIS CARBONARA
CAMEMBERT
FROMAGE BLANC SUR LIT DE FRUITS

VENDREDI 22

BETTERAVES
MOULES MARINIÈRE
FRITES
MOUSSE AU PRALINE

POTAGE AU CRESSON
OMELETTE AU FROMAGE ET AUX
CHAMPIGNONS
FRAIDOU
POMME CUITTE

SAMEDI 23

DUO CAROTTES/CELERI MAYONNAISE
CORDON BLEU
EPINARDS
FRUIT

POTAGE AUX LEGUMES
HACHI PARMENTIER
DEMI SEL
COMPOTE

DIMANCHE 24

SALAMI DANOIS
BLANQUETTE DE DINDE
JARDINIÈRE
MAROILLES
TARTE CITRON *Maison*

POTAGE AUX ASPERGES
JAMBON
PATES GRATINEES
EMMENTAL
FRUIT

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES D'ORIGINE FRANCE

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques



LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard