

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

du 20 au 26 Septembre 2021



LUNDI 20

SALADE DE PERLES OCEANE
DOS DE COLIN
RIZ
FRUIT

POTAGE AU POTIRON
ENDIVES AU JAMBON
TOME GRISE BIO
SALADE DE FRUIT DU VERGER

MARDI 21

BETTERAVES
TRIPES
POMMES VAPEUR
COMPOTE

POTAGE AUX LEGUMES
ROTI DE FILET DE POULET
HARICOTS BEURRES
CAMEMBERT
DANETTE

MERCREDI 22

CONCOMBRES
SAUCISSE
LENTILLES
POMME

POTAGE
ŒUF DUR
EPINARDS A LA CREME
PHILADELPHIA
FRUIT

JEUDI 23

REPAS A THEME
CREOLE
VIN ROSE

CAKE AUX EPICES/PUNCH
PECHE AU THON *mayonnaise*
ROUGAIL SAUCISSE
PUREE DE PATATE DOUCE
FAISSELLE BIO
PANNA COTTA MANGUE

Repas Créole



POTAGE AUX LEGUMES
SAGNES DE CHEVRE EPINARDS
SALADE
CAMEMBERT
CREME VANILLE

VENDREDI 24

TERRINE DE LAPIN
FISH AND CHIPS
RATATOUILLE
MOUSSE AU CAFE

POTAGE A LA TOMATE
POMME DE TERRE EN ROBE
FROMAGE AUX HERBES
BREBICREME
LIEGEOIS AUX FRUITS

SAMEDI 25

TABOULE
SAUTE DE DINDE AU CIDRE
POELLEE DE LEGUMES RUSTIQUES
FRUIT

POTAGE
TOMATE FARCIE/RIZ
CAMEMBERT
COMPOTE AU X 2 FRUITS

DIMANCHE 26

FEUILLETE AU COMTE
ROSBIF
POMMES DE TERRE WEDGES
CREMEUX BOURGUIGNON
ŒUF A LA NEIGE

POTAGE POIREAUX PD TERRE
ŒUF MEURETTE
JARDINIÈRE DE LEGUMES
BABYBEL
CREME CHOCOLAT

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES D'ORIGINE FRANCE

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

LA DIÉTÉTICIENNE,
S. Chevillard

