



Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 14 | **Oct**

Œufs durs sauce cocktail

Pâté de foie

Tartare de tomates et maïs

Salade de cocos aux herbes

Omelette à l'emmental

Pavé de colin sauce safranée

Riz de grand-mère

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Coulommiers

Corbeille de fruits

Compote de poires

Entremets à la vanille

Bâtonnet de glace au chocolat

MARDI | 15 | **Oct**

Salade verte et tomate
salade, tomate, Vinaigrette

Salade douceur

carotte, frisée, betterave, chou blanc,

Farfalle au pistou

farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Betteraves vinaigrette agrume

Pavé de colin

Estouffade de dinde

Poêlée du jardin

Purée de pommes de terre

Edam

Saint-Paulin

Fraidou

Yaourt nature sucré

Moelleux au fromage blanc et vanille

Rocher coco chocolat

Corbeille de fruits

Panna cotta aux framboises

MERCREDI | 16 | **Oct**

Dips de carottes sauce aneth

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Bœuf bourguignon

Filet de lieu sauce crème

Carottes à la ciboulette

Semoule

Cotentin

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Mousse au pain d'épices

JEUDI | 17 | **Oct**

Macédoine à la mayonnaise

Mousse de tomate et fromage frais

Croquant de salade

batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

Salade de pommes de terre

Poulet à l'américaine

Poissonnette

Pommes frites

Choux-fleurs persillés

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Camembert

Corbeille de fruits

Salade de fruits à la grenadine

Banana bread

œuf, fromage blanc, levure, banane

Entremets au praliné



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 14
Oct

**Salade de lentilles
bûchette et miel**

Crumble à la niçoise
ratatouille, basilic, oignon, ail, fromage blanc

Galopin de veau grillé

Emincé de dinde basquaise

Nouilles

Assortiment de fromages et laitages

Flan chocolat

Gâteau marbré 

MARDI | 15
Oct

Salade du maraîcher

feuille de chêne, concombre, champignon,

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Echine de porc demi-sel

Brick croustillant de poisson
feuille de brick, collin, oignon, ail, sel et poivre

Haricots blancs à la bretonne
haricot blanc, carotte, oignon, concentré

Assortiment de fromages et laitages

Compote de pommes et bananes

Entremets au café

MERCREDI | 16
Oct

Boulgour à l'oriental

boulgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin,

Salade de pois chiches

Gigot de mouton au thym

Saucisse de Strasbourg

Polenta au beurre

Assortiment de fromages et laitages

Cake au citron

Œufs en neige au caramel

JEUDI | 17
Oct

Achards de légumes
carotte, chou blanc, haricot vert

Crêpe au fromage

Salade du chef

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate,

Moqueca de peixe

collin, oignon, ail, poivron, tomate, citron, lait

Pizza marguerite 

Blé

Assortiment de fromages et laitages

Pain perdu

Smoothie vanille



Spécialité
du chef **Végé** Végétarien



**Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe**

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine