

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 25 Nov

Chou rouge & maïs vinaigrette

Pamplemousse

Cervelas à la vinaigrette

Potage à la paysanne
purée céleri, pommes de terre, crème, carotte

Cordon bleu

Saumonette sauce dieppoise

Haricots verts
et pommes de terre

Purée de pommes de terre

Camembert

Brie

Yaourt nature sucré

Croc' lait

Flan au chocolat

Liégeois à la vanille

Corbeille de fruits

Barre bretonne

MARDI | 26 Nov

Œufs durs sauce cocktail

Pâté de foie

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Poireaux vinaigrette

Boulgour tandoori
boulgour, mélange tandoori

Boulettes de bœuf sauce tomate

Boulgour pilaf

Poêlée de Guyane
céleri, carotte, champignons

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Gouda

Corbeille de fruits

Oranges aux épices

Flan au chocolat

Cake au citron

MERCREDI | 27 Nov

Duo carotte navet
sauce fraîcheur

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Longe de porc aux herbes

Brick croustillante de poisson
feuille de brick, colin, oignon, ail, sel et poivre

Haricots blancs à la tomate

Brunoise de légumes

Pommes frites

Edam

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et cassis

Duo de mousses au chocolat

JEUDI | 28 Nov

Mélange salade
noix et pommes

Endives vinaigrette agrumes

Saucisson à l'ail

Salade de maïs

Sauté de bœuf aux marrons

Poulet rôti

Purée de potiron

Torti

Fraidou

Cotentin

Carré de l'Est

Yaourt nature sucré

Bananouil
banane, fenouil, œuf, fromage blanc

Gâteau au chocolat

Corbeille de fruits

Fromage blanc crème de marron

VENDREDI | 29 Nov

Betteraves sauce crémeuse

Pâté de campagne

Crudités râpées aux épices
carotte, céleri, assaisonnement aux épices

Salade au brie aux raisins

Filet de colin sauce poireaux

Sauté de porc

Riz créole

Duo Brocolis choux-fleurs
aux amandes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Petit moulé noix

Gouda

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Rissole raisins secs
pâte feuilletée, crème pâtissière, œuf

Crèmeux vanille kaki
kaki, Crème mousseline vanille

Végé Végétarien Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 25
Nov

Betteraves à l'échalote

Roulade aux olives

Houmous de lentilles
vertes et coriandre

Jambon braisé au sirop d'érable

La ventresca
thon, tomate, pain, ail

Riz de grand-mère

Assortiment de fromages et laitages


Mousse au pain d'épices

Gaufre fantasia

MARDI | 26
Nov

Salade Ninon

feuille de chêne, crevette, ananas, persil,

Cake aux deux fromages 

Paupiette de veau

Ravioli à la volaille

Navets braisés

Coudes

Assortiment de fromages et laitages

Grillé aux pommes

Compote de poires

MERCREDI | 27
Nov

Semoule à l'andalouse (Sarran)
couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive

Salade pyrénéenne
feuille de chêne, tomate des Pyrénées,

Omelette nature

Cheeseburger

Pommes campagnardes

Assortiment de fromages et laitages

Entremets à la vanille

Cake au miel

JEUDI | 28
Nov

Saucisson à l'ail

Céleri rémoulade

**Paupiette de
saumon sauce crème**

Risotto de blé à la catalane
blé, oignon, poivron, tomate, maïs, merguez

Blé

Fondue de poireaux

Assortiment de fromages et laitages

Œufs en neige au caramel

Crumble aux pommes 

Entremets au chocolat

 Spécialité
du chef  Végétarien

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

