

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU VÉGÉ

LUNDI | 14 Dec

Salade choubidou
chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Carottes râpées vinaigrette

Soupe à l'oignon

Salade de lentilles

lentille, croustons, béchamelle, miel, coriandre

Marmite de poisson

Paupiette de veau

Ratatouille

Coquillettes saveur du midi

Fondu Président

Pave 1/2 sel

Croûte noire

Yaourt nature sucré

Roulé au chocolat

Entremets à la vanille

Compote de

poIRES et pêches

Clémentine Corse



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



MARDI | 15 Dec

Crêpe aux champignons

Salade colombienne
haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de iceberg à la vinaigrette au caramel

Palette de porc à la provençale

Saumonette

Carottes berbères

Haricots blancs

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Cotentin

Saint-Paulin

Fruit

Gâteau yaourt et aux pommes

Fian au chocolat

Smoothie ananas

MERCREDI | 16 Dec

Pâté de foie

Betteraves à la vinaigrette

Sauté de bœuf au paprika

Beignets de calamars

Polenta au beurre

Julienne de légumes

Fromage fondu à l'emmental

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et fraises

Banana bread

œuf, fromage blanc, levure, banane

JEUDI | 17 Dec

Verrine d'avocat au saumon fumé

Mousse de canard

Cocktail de crevettes

Suprême de poulet sauce au cidre

Filet de cabillaud sauce curry

Pommes röstis aux légumes

Poêlée champêtre

Assortiment de fromages et laitages

Verrine de fruits

Salade de fruits

Bûche de Noël cacao

VENDREDI | 18 Dec

Potage Musard

flageolet, pomme de terre, légumes pour potage,

Salade anglaise

petit pois, bouillon de légumes, menthe

Coquillettes sauce cocktail

Salade verte aux agrumes

Nuggets de poisson

Poulet rôti

Purée

Céleri braisé

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fraidou

Gouda

Fruit

Compote de pommes

Œufs en neige au caramel

Pavlova

fruits rouges, Meringuette, mousse

BTS

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

elior

Au menu cette semaine - Diner



LUNDI 14 Dec	MARDI 15 Dec	MERCREDI 16 Dec	JEUDI 17 Dec
Tartine savoyarde <i>pain, béchamel aux lardons, emmental</i> Salade indienne Steak haché Risotto de blé à la catalane <i>blé, merguez, poivron, maïs</i> Blé pilaf Assortiment de fromages et laitages Barre bretonne Verrine intensément chocolat <i>brownie, Gelée chocolatisée, Ganache montée</i>	Céleri rémoulade Saucisson à l'ail fumé Tarte à la moutarde et chèvre Filet de lieu noir sauce safranée Riz de grand-mère Assortiment de fromages et laitages Neige aux myrtilles <i>blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles</i> Compote de pommes et bananes Cheesecake aux spéculoos	Fenouil émincé vinaigrette Salade de maïs Salade des alpages <i>pomme de terre, œuf, mimoleite, fromage blanc,</i> Saumonette sauce poivre vert Penne achard de légumes Assortiment de fromages et laitages Gaufre au sucre glace Entremets au praliné	Coleslaw <i>Carotte, chou blanc</i> Salade de riz <i>riz, haricot rouge, poivron</i> Rôti de veau farci persillé Pizza savoyarde Flageolets à la crème Assortiment de fromages et laitages Moelleux au citron Smoothie aux fruits rouges



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Végétarien Pêche responsable Nouveauté

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