

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...



lundi 18 novembre 2024

mardi 19 novembre 2024

mercredi 20 novembre 2024

jeudi 21 novembre 2024

vendredi 22 novembre 2024

SEMAINE 3

ELEMENT BOIS

DEJEUNER

CÉLERI RAVE

POËLÉE DE HARICOTS VERTS ET MARRONS AUX RONDelles DE SAUCISSE FUMÉE

OMELETTE

FROMAGE

FLOGNARDE AUX POIRES PARFUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER

DINER

CRÈME DE POMMES DE TERRE AUX CAROTTES & OIGNONS

BEIGNETS DE CALAMARS ET QUARTIER DE CITRON

EPINARDS À LA BÉCHAMEL

LAITAGE

SALADE D'AGRUMES PARFUMÉS AU MIEL ET TILLEUL

TARTINADE AU COLIN D'ALASKA ET SARDINE

PANÉ DE BLÉ, EMMENTAL, ÉPINARD ET GRAINES

CAROTTES

FROMAGE

FRUITS DE SAISON

BETTERAVES À L'ORANGE

ESTOUFFADE DE BOEUF FACON CARBONADE

PENNE RIGATE

POISSON

FROMAGE

FRUITS DE SAISON

SALADE CHOU CHINOISE

SAUCE SAFRANÉE AU THON ET À LA BRUNOISE DE LÉGUMES

RIZ THAÏ PARFUMÉ

LAITAGE

COMPOTE

POTAGE

JAMBONNEAU SAUCE PORTO

POMMES FRITES

POISSON PANÉ

LAITAGE

FRUITS

SOUPE À L'OIGNON ET AU BOUILLON DE VOLAILLE

RAVIOLIS À LA SAUCE TOMATE

FROMAGE BLANC

POIRE POCHÉE

SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE

FEUILLETÉ AUX POMMES DE TERRE ET CAMEMBERT

FROMAGE

MOUSSE AUX CHOCOLAT

DEMI-PAMPLEMOUSSE EN ÉVENTAIL

DAHL DE LENTILLES CORAIL ET RIZ

LAITAGE

COMPOTE DE POMMES ET ABRICOTS ALLÉGÉE EN SUCRE

Suite à la loi anti-gaspillage, les menus peuvent être recomposés en fonction des stocks