

# 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

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

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

DEMI-PAMPLEMOUSSE EN ÉVENTAIL

DAHL DE LENTILLES CORAIL ET RIZ

LAITAGE

COMPOTE DE POMMES ET ABRICOTS ALLÉGÉE EN SUCRE

SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE

FEUILLETÉ AUX POMMES DE TERRE ET CAMEMBERT

FROMAGE

MOUSSE AUX CHOCOLAT