

Au menu cette semaine

Déjeuner

LUNDI | 14
Oct

Œufs durs sauce cocktail

Pâté de foie

Salade verte aux fines herbes

Salade de cocos aux herbes

Riz achard de légumes

Pizza aux quatre saisons

Emincé de porc au camembert

Riz de grand-mère

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Brie

Bleu

Corbeille de fruits

Compote de poires

Liégeois à la vanille

Gaufre fantasia

MARDI | 15
Oct

Salade verte et tomate

Salade douceur

Farfalle au pistou

Betteraves vinaigrette agrume

**Bœuf braisé de
paleron sauce tomate**

Cordon bleu

Blanquette de colin sauce safran

Poêlée du jardin

Purée de pommes de terre

Edam

Saint-Paulin

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Brio cacao

Abricots à la crème anglaise

Corbeille de fruits

Panna cotta aux framboises

MERCREDI | 16
Oct

Dips de carottes sauce aneth

Pâté en croute

Rillettes de sardines à la tomate

Salade de riz

Paupiette de veau

Nuggets de poisson

Julienne de légumes

Semoule

Bleu

Brie

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Grillé aux pommes

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Mousse au pain d'épices

JEUDI | 17
Oct

Macédoine à la mayonnaise

Mousse de tomate et fromage frais

Salade hollandaise

Salade de pommes de terre

Gratin de Macaroni au jambon

Merguez

Penne à la bolognaise

Macaroni

Duo de haricots
verts et haricots beurres

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Brie

Corbeille de fruits

Smoothie à la pomme

Cake brisure de Daim

Entremets au praliné

VENDREDI | 18
Oct

Céleri rémoulade

Pâté de campagne

Salade colombienne

Salade de maïs

Poissonnette

Haut de cuisse de poulet tandoori

Emincé de dinde sauce caramel

Pommes frites

Carottes et navets

Fondu Président

Yaourt aromatisé

Brie

Yaourt nature sucré

Mousse chocolat au lait

Cake brisure de Daim

Corbeille de fruits

Flan nappé au caramel



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe