

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

S 2 MIXE



lundi 7 octobre 2024 mardi 8 octobre 2024 mercredi 9 octobre 2024 jeudi 10 octobre 2024 vendredi 11 octobre 2024 samedi 12 octobre 2024 dimanche 13 octobre 2024

DEJEUNER						
HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	PATE DE FOIE	CHOU FLEUR	MOUSSE CANARD	TERRINE DE LEGUMES	TERRINE DE POISSON
FRICASSÉE DE PORC AUX OIGNONS ET PAPRIKA	HACHIS PARMENTIER	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTÉ DE POULET AU THYM ET CITRON	FILET DE COLIN D'ALASKA AU BEURRE DE NAGE	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	ESTOUFFADE DE BOEUF MARENGO
PUREE DE CHOU FLEUR		PUREE HARICOTS VERT	PUREE CORDIAL DE LEGUMES	PUREE DE EPINARDS	PUREE DE BROCOLIS	PUREE DE CAROTTES
PETIT LOUIS	KIRI	CHANTENEIGE	PICON	TARTARE AIL FINE HERBES	CROC LAIT	CANTAFRAIS *
POT DE CRÈME PRALINÉE	COMPOTE DE POMMES ET BANANES ALLÉGÉE EN SUCRE	BANANE	MOUSSE CITRON	POT DE CRÈME PARFUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER	SALADE D'ANANAS ET MANGUE	MOUSSE FRAMBOISE
GOUTER						
SEMOULE AU LAIT	COMPOTE	YAOURT AROMATISE	COMPOTE	FLAN VANILLE CARAMEL	COMPOTE	YAOURT AROMATISE
DINER						
POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE CHEOU FLEUR	POTAGE POTIRON ¹	BOUILLON DE POULE AUX VERMICELLES	CRÈME DE POMMES DE TERRE AU CÉLÉRI RAVE & OIGNONS	POTAGE DE TOMATE	POTAGE DE PETITS POIS ¹
CUBE DE POISSONS	QUENELLE	OMELLETTTE	SAUCISSES CHIPOLATAS RÔTIÉS	BOULE DE BŒUF	AIGUILLETTE DE POULET	JAMBON BLANC
PUREE DE RATATOUILLE	PUREE DE LENTILLES	PUREE PATATE DOUCE	PURÉE AUX POIS CASSÉS	PUREE PDT	PUREE HARICOTS VERT	PUREE COURGETTE
EMMENTAL FONDUE	CARRE 1/2 SEL	LE CARRE FONDUE	PETIT MOULE NATURE	VACHE QUI RIT	SAINT MORET	FRAIDOUÉ
ANANAS	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC À LA MANGUE	COMPOTE DE PECHE	COMPOTE DE POIRES ALLÉGÉE EN SUCRE	LIEGEOIS VANILLE	BANANE

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place - chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

S 2



lundi 7 octobre 2024

mardi 8 octobre 2024

mercredi 9 octobre 2024

jeudi 10 octobre 2024

vendredi 11 octobre 2024

samedi 12 octobre 2024

dimanche 13 octobre 2024

DEJEUNER

HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	MUSSEAU VINAIGRETTE	BRISURE DE CHEO FLEUR PERSILEES	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	SALADE D'ENDIVES À LA VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON
FRICASSÉE DE PORC AUX OIGNONS ET PAPRIKA	HACHIS PARMENTIER	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTÉ DE POULET AU THYM ET CITRON	FILET DE COLIN D'ALASKA AU BEURRE DE NAGE	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	ESTOUFFADE DE BOEUF MARENGO
CHOU VERT ÉTUVÉ		PDT SAUTE A AIL	CORDIALE DE LÉGUMES	GRATIN D'ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	BOUQUETS DE BROCOLI	PDT NOISETTE
RIZ CREOL	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE	COQUILLETES	RIZ THAÏ PARFUMÉ	PURÉE DE POMMES DE TERRE	
BLEU	CAMEMEBERT	BUCHETTE DE CHEVRE	SAINT PAULIN	TOMME BLANCHE	SAINT NECTAIRE	BRIE *
POT DE CRÈME PRALINÉE	COMPOTE DE POMMES ET BANANES ALLÉGÉE EN SUCRE	KIWI	BROWNIE AUX NOIX	POT DE CRÈME PARFUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER	SALADE D'ANANAS ET MANGUE	CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES

GOUTER

MINI ROULE AUX FRAISE	GATEAU AUX MANDES	YAOURT AROMATISE	GATEAU A L'ORANGE	FLAN VANILLE CARAMEL	GATEAUX AUX NOIX COCO	YAOURT AROMATISE
------------------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------	-----------------------------	------------------------------	-------------------------

DINER

POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE CHOU FLEUR ¹	POTAGE DE POTIRON ¹	BOUILLON DE POULE AUX VERMICELLES	CRÈME DE POMMES DE TERRE AU CÉLERI RAVE & OIGNONS	POTAGE TOMATE	POTAGE DE PETITS POIS ¹
PÂTES FARFALLES AU THON, À LA TOMATE ET À L'EMMENTAL RÂPÉ	DAHL DE LENTILLES VERTES, PATATES DOUCES, ÉPINARDS & GINGEMBRE	CAKE AU SARRASIN, POIREAU, EMMENTAL ET NOIX	SAUCISSES CHIPOLATAS RÔTIÉS	TARTE FINE FEUILLETÉE AUX POIREAUX ET SAINT-NECTAIRE AOP	AIGUILLETES DE POULET	JAMBON BLANC
EMMENTAL FONDUE	CARRE 1/2 SEL	SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE	PURÉE AUX POIS CASSÉS	SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS	PÂTES TORSADÉES
ANANAS	MOUSSE AU CHOCOLAT	TOMME GRIS	MIMOLETTE	COULOUUMIERS	GOUDA	FRAIDOUE
		FROMAGE BLANC À LA MANGUE	PECHE AU SIROP	COMPOTE DE POIRES ALLÉGÉE EN SUCRE	LIEGEOIS VANILLE	BANANE

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place - chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local