

Menu du 15 au 21 octobre 2018

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Entrée	Rosette beurre Sardines à la tomate	Carottes râpées Concombre à la crème	Mousson de canard Macédoine aux crevettes		Avocat vinaigrette Champignons à la grecque	Cèleri rémoulade Salade crétoise	Coquille aux crabes
	Plat	Tête de veau Sauce gribiche légumes	Brandade de morue Salade verte	Navarin d'agneau Petits légumes	Repas à thèmes La Bourgogne	Poisson beurre blanc pomme vapeur	Coq au vin nouille Salade verte	Jambon braisé Sauce madère Châtaignes forestières Haricot vert Salade verte
	Desserts	Yaourt prunes Vacherin	Fromage blanc aux fruits	Corbeilles de fruits frais et secs		Poire Liégeois Déliissimo	Yaourt banane Glace 3 chocolats	Génoise Crème anglaise
D I N E R	Potage	Potage de légumes	Potage Parmentier (poireaux pdt)	Potage st Germain (pois cassés)	Potage de légumes	Potage Crécy (carotte)	Bouillon de légumes et vermicelle	potage de légumes
	Plat	Roti de porc pomme persillée Plateau de fromages	Œuf dur sauce aurore Plateau de fromages	Croque-monsieur Salade verte Plateau de fromages	Poêlé de légumes Plateau de fromages	Gratin de brocolis Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages	Soufflé au fromage Plateau de fromages
	Desserts	Crème café Fruit liégeois	Compote de fraise Fruit Yaourt	Œuf au lait	Poire pochée fruit liégeois	Pot de crème spéculos Petit suisse Fruit	Fruit au sirop Liégeois Fruit	Crème praliné Fruit Yaourt

Origine des viandes bovines :françaises

La liste des allergènes est consultable en salle à manger