

Menu du 4 au 11 novembre 2018

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Entrée	Pamplemousse Carottes râpées	Salade aveyronnaise Salade piémontaise	Champignons à la grecque Macédoine aux crevettes	Rosette beurre Sardines à l'huile	Salade crétoise Salade caprice		Dôme de homard au cognac Salade périgourdine
	Plat	Poule pochée sauce suprême Riz pilaf Salade verte	Poisson sauce vin blanc Poêlé de légumes	Paleron de bœuf confit aux oignons Purée de panais	Navarin d'agneau petits pois à la provençale	Poisson beurre blanc pomme vapeur	Lapin sauté chasseur Pâtes fraîches	Filet mignon rôti aux cépes Pomme röstie
	Desserts	Yaourt clémentines Vacherin	Fromage blanc aux fruits	Corbeilles de fruits frais et secs	Petit suisse poire Déllissimo	<i>Tarte aux pommes</i>	Liégeois Banane Omelette norvégienne	Soufflé glacé
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	Chou-fleur vinaigrette Plateau de fromages	Galettes maison Plateau de fromages	Œufs aux plats Salade verte Plateau de fromages	Croque-monsieur Salade verte Plateau de fromages	Roti de volaille haricot beurre Plateau de fromages	Œuf poché à la vigneronne Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages
	Desserts	Crème framboise litchi Fruit liégeois	Compote de pomme caramel Fruit Yaourt	Crème brûlée	Pomme au four fruit liégeois	Pot de crème chocolat Petit suisse Fruit	Fruit au sirop Liégeois Fruit	Crème pistache Fruit Yaourt

Origine des viandes bovines :françaises

Menu du 4 au 11 novembre 2018

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Entrée	Pamplemousse Carottes râpées	Salade aveyronnaise Salade piémontaise	Champignons à la grecque Macédoine aux crevettes	Rosette beurre Sardines à l'huile	Salade crétoise Salade caprice		Dôme de homard au cognac Salade périgourdine
	Plat	Poule pochée sauce suprême Riz pilaf Salade verte	Poisson sauce vin blanc Poêlé de légumes	Paleron de bœuf confit aux oignons Purée de panais	Navarin d'agneau petits pois à la provençale	Poisson beurre blanc pomme vapeur	Lapin sauté chasseur Pâtes fraîches	Filet mignon rôti aux cèpes Pomme röstie
	Desserts	Yaourt clémentines Vacherin	Fromage blanc aux fruits	Corbeilles de fruits frais et secs	Petit suisse poire Déliissimo	<i>Tarte aux pommes</i>	Liégeois Banane Omelette norvégienne	Soufflé glacé
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	Chou-fleur vinaigrette Plateau de fromages	Galettes maison Plateau de fromages	Œufs aux plats Salade verte Plateau de fromages	Croque-monsieur Salade verte Plateau de fromages	Roti de volaille haricot beurre Plateau de fromages	Œuf poché à la vigneronne Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages
	Desserts	Crème framboise litchi Fruit liégeois	Compote de pomme caramel Fruit Yaourt	Crème brûlée	Pomme au four fruit liégeois	Pot de crème chocolat Petit suisse Fruit	Fruit au sirop Liégeois Fruit	Crème pistache Fruit Yaourt

Origine des viandes bovines :françaises