

Menu du 12 au 18 novembre 2018

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Entrée	Avocats Piémontaise	Carottes râpées Œufs mimosa	Céleri rémoulade taboulé	Mousson de canard Salade comtoise	Betteraves Champignon à la grecque	Saucisson à l'ail Salade de thon	Terrine st Jacques
	Plat	Saucisse aux choux	Poisson sauce Homardine Riz pilaf	Bœuf carottes	Filet de Dinde forestier haricots verts	Poisson Beurre blanc Pomme vapeur	Jambon fumé grillé beurre moutarde Mogettes Salade verte	Magret de canard Pommes noisette Tomates Provençale
	Desserts	Yaourt Kiwi Vacherin	Flan coco coulis fruits rouge	Corbeilles de fruits frais et secs	Petit suisse clémentines Déliissimo	Coupe des îles	Yaourt Banane Omelette Norvégienne	Gâteau Abricots
D I N E R	Potage	Potage de légumes	Potage Parmentier (poireaux pdt)	Potage au Potiron	Potage de légumes	Potage Crécy (carotte)	Bouillon de légumes et vermicelle	Potage de légumes
	Plat	Quiche lorraine Salade verte Plateau de fromages	Rôti de porc haricots beurre Plateau de fromages	Omelettes aux herbes Plateau de fromages	Spaghettis sauce tomates Plateau de fromages	Gratin de brocolis aux lardons Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages	Soufflé fromage Plateau de fromages
	Desserts	Crème vanille Fruit liégeois	Compote pomme banane Fruit Yaourt	Œuf au lait	Pomme au four Fruit liégeois	Semoule aux raisins Petit suisse Fruit	Compote fraise Liégeois Fruit	Pot de Crème caramel Fruit Yaourt

Origine des viandes bovines : françaises

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable en salle à manger

