

# Semaine du 30/01/2017 au 03/02/2017, le chef vous propose...

## les entrées

## plat de résistance

## les desserts

**Lundi**

Salade vénitienne  
Mousse de foie  
Œuf sauce cocktail

Escalope cordon bleu  
Haricots verts  
Poêlée maraîchère  
Salades panachées

Salade fromage

Fruit de saison  
Entremet vanille  
Fromage blanc  
Mousse chocolat

**Mardi**

Club sandwich  
Endives au bleu  
Macédoine et jambon

Joue de bœuf à la  
moutarde grain  
Coquillettes  
Ratatouille  
Tomates confites

Salade fromage

Fruit de saison  
Semoule au lait  
Cocktail de fruits  
Crumble aux pommes

**Jeudi**

Carottes persillées  
Salade Marco polo  
Terrine de campagne

Aiguillettes de poulet à  
la crème  
Riz pilaf  
Duo de carottes  
Courgettes au gratin

Salade fromage

Pot de crème spéculos  
Fruit de saison  
Tartelette au chocolat  
Cake aux fruits

**Vendredi**

Tartine gratinée  
Terrine Richelieu  
Salade piémontaise

Poisson du marché  
Sauce armoricaine  
Purée  
Endives braisées  
Fondue d'épinards

Salade fromage

Cookie aux pépites de  
chocolat  
Compote de pommes  
Flan nappé  
Fruit de saison



**L'équipe de cuisine vous souhaite un bon app**

*Ps : nos desserts sont réalisés avec du lait fermier bio.*

*Nos viandes bovines sont d'origine française*

*Le poisson est approvisionné en direct de la criée d'Erquy.*

