

MENUS DU 16 AU 20/10/2017, le chef vous propose

les entrées

plat de résistance

les desserts

Lund

Endives aux noix
Salami cornichon
Betteraves à l'orange

Paupiette de veau
Sauce aigre douce
Pommes rissolées
Tomates au four
Haricots beurre

Salade fromage

Glace caramel vanille
Fromage blanc
Fruits de saison
Financier

Mardi

Tomates mozzarella
Salade Marco polo
Sardines au citron

Sauté de dinde
Pâtes
Printanière de légumes
Ananas au wok

Salade fromage

Pot de crème vanille
Tarte aux poires
Fruit de saison
Ile flottante

Animation autour des fruits exotiques ce jeudi !

Jeudi

Salade aux lardons
Tomate feta
Carottes râpées
Velouté de potimarrons

Lasagnes gratinées
Salade verte
Ratatouille
Carottes au jus

Salade fromage

Tartelette chocolat
Fruits de saison
Cake au caramel
Panna cotta

Vendredi

Salade antillaise
Roquette aux pommes
et raisins
Crevette mayonnaise

Galette saucisse
Pommes fruits au four
Fondue de poireaux
Ratatouille

salade panachée

Gaufre chantilly
Flan parisien
Fruits de saison
Yaourt sucré



L'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit...et de bonnes vacances !

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

Ce menu pourra être exceptionnellement modifié en cas de défaillance d'un fournisseur

Note de notre diététicienne stagiaire : la vinaigrette est réalisée avec de l'huile de colza riche en acides gras poly insaturés de type oméga3