

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 20
Nov

Cœufs durs mayonnaise

Potage Cormeilles

Filet de colin
sauce dieppoise 

Duo de haricots
verts et haricots beurres

Camembert 

Corbeille de fruits 

Madeleine longue

MARDI | 21
Nov

Brocolis à la vinaigrette

Potage de julienne
de légumes

Omelette forestière 

Pommes campagnardes

Edam

Crème dessert
au caramel

Sablé de Retz

MERCREDI | 22
Nov

Macédoine mayonnaise

Potage poireaux
pommes de terre

Alouette de bœuf sauce
chasseur

Gratin de courgettes

Comté lait cru 

Compote pommes
cassis

Fourrandise abricot 30g

JEUDI | 23
Nov

Chou rouge vinaigrette

Potage au potiron

Emincé de dinde
sauce suprême

Farfalle Bio
Plat BIO

Fromage frais
aux fruits Bio

Cake chocolat surprise

Compote pommes
bananes

VENDREDI | 24
Nov

Salade de riz Bio
Plat BIO

Velouté aux
champignons

Cassolette de la mer 
colin, Légumes moules crevette vin

Carottes Bio béchamel
carotte BIO

Bûchette mi-chèvre

Moelleux crème citron

Salade de fruits
exotiques

SAMEDI | 25
Nov

Salade au jambon

Velouté de volaille

Boudin noir aux oignons

Purée de pommes de
terre

Saint-Paulin

Liégeois au café

Petit Beurre

DIMANCHE | 26
Nov

Tarte 3 fromages

Crème de lentilles

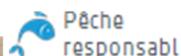
Paupiette de veau sauce
bordelaise

Choux de Bruxelles
saveur du jardin

Fourme d'Ambert 

Tarte aux pommes

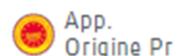
Compote pommes
ananas



Produit local



Plat végétarien



App. Origine Pr



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

PORTAGE 1