

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

MIXE S1

lundi 22 avril 2024

mardi 23 avril 2024

mercredi 24 avril 2024

jeudi 25 avril 2024

vendredi 26 avril 2024

samedi 27 avril 2024

dimanche 28 avril 2024

DEJEUNER

RADIS LONG BLANC	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE	BETTERAVES	BAVAROISE TOMATE	SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	ŒUF DUR MIMOSA
CASSOLETTE DE FRUITS DE MER AU VIN BLANC	AIGUILLETTE DE POULET	ROTIE DE PORC	SAUTE DE DINDE	MERLU BLANC SAUCE AUX CREVETTES	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS	PALERON DE BOEUF AU JUS
PUREE CAROTTES	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	PUREE DE BRUNOISE DE LEGUMES	PUREE LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE COURGETTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PUREE HARICOT VERTS
FROMAGES FRAIS PTT LOUIS	PETIT MOULE AIL FINE HERBE	CHANTENEIGE	PICON	TARTARE AIL FINE HERBES	CROQ LAIT	CANTAFRAIS
COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME PATISIERE	ANANAS	FROMAGE BLANC FRUITE	ILE FLOTTANTE	MOUSSE CHOCOLAT

GOUTER

POT DE SEMOULE AU LAIT	COMPOTE	COMPOTE	POT DE CREME VANILLE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
------------------------	---------	---------	----------------------	---------	---------	---------

DINER

POTAGE POIS CASSES	POTAGE COURGETTES	POTAGE DE LEGUMES	SOUPE À L'OIGNON ET AU BOUILLON DE VOLAILLE	BOUILLON DE POULE AUX VERMICELLES	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE POTIRON ET PATATE DOUCES
CHIPOLATA	EGRENE BŒUF	JAMBON DE DINDE	BOULETTE BŒUF	OMELETTE AUX FINES HERBES	SAUCISSE FUMÉE	SAUTE DE DINDE
PUREE DE HARICOTS VERT	PUREE PDT	PUREE POTIRON	PUREE PETIS POIS	PUREE DE CHOU-FLEUR	PUREE EPINARDS	PUREE DE JARDINIÈRE DE LEGUMES
EMMENTALE FONDUE	CARRE 1/2 SEL	KIRI	PETITE MOULE NATURE	VACHE QUI RIT	ST MORET	FROMAGE FRAIS FRAIDOU
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE FRAISES	BANANE	COMPOTE DE POMME PECHÉ AU COULIS DE FRUIT JAUNE	CREME CARAMEL	POT DE CRÈME SAVEUR CAFÉ	COMPOTE DE POMMES ET ABRICOTS ALLÉGÉE EN SUCRE	BANANE

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place - chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

S 1

lundi 22 avril 2024

mardi 23 avril 2024

mercredi 24 avril 2024

jeudi 25 avril 2024

vendredi 26 avril 2024

samedi 27 avril 2024

dimanche 28 avril 2024

DEJEUNER

RADIS ROUGES RÂPÉS AU PERSIL	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE	BETTERAVES	TOMATE AU BASILIC	SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	CEUF DUR MIMOSA
CASSOLETTE DE FRUITS DE MER AU VIN BLANC	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CITRON ET THYM	ROTI DE PORC	TAJINE DE DINDE AUX LÉGUMES	MERLU BLANC SAUCE AUX CREVETTES	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS	PALERON DE BOEUF AU JUS
CAROTTES RONDELLES	CHOUX DE BRUXELLES	COQUILLETTE	SEMOULE	COURGETTES FRAÎCHES SAUTÉES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
BOULGOUR	PDT ROTIE GRENAILLE	TOMATE ROTIE	ST PAULIN	RIZ PILAF AU BOUILLON DE VOLAILLE	POMMES FRUITS SAUTÉES	PÂTES TORSADÉES
BLEU	BUCHETTE CHEVRE	CAMEMBERT	ANANAS CONFIT AU RHUM	TOMME BLANCHE	ST NECTAIRE	BRIE
SALADE DE FRUITS ACAPULCO	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN PATISSIER		CLEMENTINE	ILE FLOTTANTE	TARTE NORMANDE

GOUTER

GENOISE AUX CONFITURE (PRUNE)	CAKE SAVEUR FLEUR D'ORANGER	GATEAU AUX CHOCOLAT	CREPE	GATEAUX AU AMANDES	GATEAUX AU FRUITS	MINI VIENNOISERIE
-------------------------------	-----------------------------	---------------------	-------	--------------------	-------------------	-------------------

DINER

POTAGE POIS CASSES	POTAGE DE COURGETTE	POTAGE DE LEGUMES	SOUPE À L'OIGNON ET AU BOUILLON DE VOLAILLE	BOUILLON DE POULE AUX VERMICELLES	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE POTIRON ET PATATE DOUCE
BOUCHÉE À LA VOLAILLE, LÉGUMES ET CHAMPIGNONS	LASAGNES FAÇON BOLOGNAISE	GALETTE DE SARRASIN AUX CHAMPIGNONS	CHIPOLATA	OMELETTE AUX FINES HERBES	GOYÈRE DE VALENCIENNES (TARTE AU MAROILLES AOP)	CORDON BLEU DE DINDE
HARICOTS VERT		SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE	PETITS POIS AUX OIGNONS	GRATIN DE CHOU-FLEUR À LA BÉCHAMEL	SALADE FRISEE A LA VINAIGRETTE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES
EMMENTAL FONDUE	CARRE 1/2 SEL	TOMME GRIS	MIMOLETTE	EDAM	GOUDA	FRAIDOU
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE FRAISES	KIWI	COMPOTE DE POMME PECHÉ AU COULIS DE FRUIT JAUNE	TAPIOCA AU LAIT CHOCOLATÉ	POT DE CRÈME SAVEUR CAFÉ	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place - chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local