

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

S 3 MIXE

lundi 30 décembre 2024 mardi 31 décembre 2024 mercredi 1 janvier 2025 jeudi 2 janvier 2025 vendredi 3 janvier 2025 samedi 4 janvier 2025 dimanche 5 janvier 2025

DEJEUNER									
CHOU-FLEUR AUX DEUX MOUTARDES	TERRINE DE SANGLIER	TERRINE BROCHET	FOND D'ARTICHAUT	MOUSSE DE CANARD	CELERI	PATE DE FOIE			
SAUTÉ DE DINDE VF SAUCE SUPRÊME	ECHINE DE PORCELET CONFIT	PALERON DE VEAU	PARMENTIER AUX POIS CASSÉS ET À L'EFFILOCHÉ DE PORC	FILET DE COLIN D'ALASKA COULIS DE CAROTTE CORSÉ AU GINGEMBRE	RÔTI DE DINDONNEAU VF SAUCE AU THYM MIEL ET CITRON	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS			
PUREE COURGETTE	PUREE PATATE DOUCES	PUREE DE CELERI		PUREE DE HARICOTS VERT	PUREE JARDINIER DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES			
PETITS LOUIS	RONDELLE AUX NOIX	TARTARE AIL FINE HERBES	PICON	TARTARE AIL FINE HERBES	CROC LAIT	CANTAFRAIS *			
FROMAGE BLANC AROMATISE	DOME IMPERATRICE MANGUE PASSION	MOUSSE CHOCOLAT BLANC	CREME PATISSIER	SALADE DE FRUITS	POT DE CRÈME AU CITRON	MOUSSE FRAMBOISE			
SEMOULE AU LAIT	COMPOTE	YAOURT AROMATISE	GOUTER						
			COMPOTE	FLAN CARAMEL	COMPOTE	YAOURT AROMATISE			
DINER									
BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE CHOU FLEUR	POTAGE DE LEGUMES ¹	POTAGE DE LEGUMES	BOUILLON DE VOLAILLE	CRÈME AUX POIS CASSÉS ¹			
BOULETTE DE BŒUF	CHIPOLATA	OMELETTE	BURGER DE BEAU	AIGUILLETTE DE POULET	SAUCISSE DE VOLAILLE	OMELETTE NATURE			
PUREE DE BRUOISE DE LEGUMES	PUREE DE 3 LEGUMES	PURRE POTIRON	PUREE RATAOUILLE	PUREE PDT	PUREE BRUNOISE	PUREE EPINARDS			
EMMENTAL FONDUE	CARRE 1/2 SEL	LE CARRE FONDUE	PETITE MOULE NATURE	VACHE QUI RIT	SAINT MORET	FRAIDOUÉ			
POT DE CREME VANILLE	COMPOTE DE POMMES ET BANANES ALLÉGÉE EN SUCRE	LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME	CREME A LA CANELLE	COMPOTE DE POMMES ET FRAMBOISES ALLÉGÉE EN SUCRE	FROMAGE BLANC A LA MANGUE			

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 3

lundi 30 décembre 2024 mardi 31 décembre 2024 mercredi 1 janvier 2025 jeudi 2 janvier 2025 vendredi 3 janvier 2025 samedi 4 janvier 2025 dimanche 5 janvier 2025

DEJEUNER						
CHOU-FLEUR AUX DEUX MOUTARDES	PATE EN CROUTE D'OIE, AIRELLES ET CHUTNEY DE GROSEILLES	TARTE DEUILLETEE AUX ESCARGOTS PERSILLES	SALADE D'ENDIVE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	CELERI RAVE A LA VINAIGRETTE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE
SAUTÉ DE DINDE VF SAUCE SUPRÊME	ENCHINE DE PORCELET CONFIT, OIGNONS CARAMELISES ET SAUCE POIVRE VERT A L'ORANGE	PALERON DE VEAU BRAISE ET SAUCE MORILLES	PARMENTIER AUX POIS CASSÉS ET À L'EFFILOCHÉ DE PORC	FILET DE COLIN D'ALASKA COULIS DE CAROTTE CORSÉ AU GINGEMBRE	RÔTI DE DINDONNEAU VF SAUCE AU THYM MIEL ET CITRON	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
COQUILLETES	POMMES DE TERRE GRENAILLES ROTIE A LA GRAISE DE CANARD ET POELEE DE MINI PLEUROTES AU BEURRE EN PERSILLADE	POMME PIN FORESTIER		HARICOTS VERTS À L'AIL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	CAROTTES RONDELLES
COURGETTES				BOULGOUR	FARFALLES	TAGLIATELLES
BLEU	CANTAL	MORBIER	SAINT PAULIN	TOMME BLANCHE	SAINT NECTAIRE	BRIE *
SALADE DE AGRUMES	BUCHETTE A LA MOUSSE MANGUE ET PASSION	TOURBILLON CHOCOLAT PRALINE	FLAN PATISSIER	SALADE ACAPULCO	POT DE CRÈME AU CITRON	CARRE FRAMBOISE
GOUTER						
MADELEINE AU FRAISE	GATEAU AU FRUITS ROUGES	YAOURT AROMATISE	GATEAU AU CHOCOLAT	FLAN CARMEL	GATEAU AU NOIX COCO	YAOURT AROMATISE
DINER						
BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE CHOU FLEUR	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	BOUILLON DE BŒUF AUX VERMICELLES	CRÈME AUX POIS CASSÉS ¹
GRATIN DE PENNE AUX LEGUMES ET CIBOULETTE	CAKE AUX POIREAUX, FROMAGE ITALIEN ET NOIX	RISOTTO CREMEUX AUX CHAMPIGNONS ET BLANC POULET	PIZZA MARGHERITA	FOIES DE POULET À LA SAUCE MOUTARDE	QUICHE AUX OIGNONS	OMELETTE NATURE
	SALADE BATAVIA		SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE	PDT VAPEUR	SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE	EPINARD
EMMENTALE FONDUE	CARRE 1/2 SEL	TOMME GRISE	FROMAGE CROUTE NOIR	COULOUMMIERS	GOUDA	FRAIDOUE
CREME SAVEUR VANILLE	COMPOTE DE POMMES ET BANANES ALLÉGÉE EN SUCRE	LIEGEOIS CHOCOLAT	POMME AU FOUR	CREME A LA CANELLE	COMPOTE DE POMMES ET FRAMBOISES ALLÉGÉE EN SUCRE	FROMAGE BLANC A LA MANGUE

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