

du Lundi 06 Octobre au Dimanche 12 Octobre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous



MENU À THÈME

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Déjeuner</i>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Houmous et toasts	Tartinable courgette	Taboulé	Tarte fine aux champignons	Endives vinaigrette moutarde à l'ancienne	Surimi mayonnaise	Museau de porc en vinaigrette
Escalope de poulet aux champignons	Filet de colin sauce citron	Rôti de porc	Sauté de dinde sauce paprika	Saumonette sauce citron	Tripes à la mode de Caen	Rôti de boeuf au jus d'estragon
Guacamole poulet à la bière blonde						
Gratin de chou fleur et p. de terre	Petits pois carottes et pommes de terre	Choux de Bruxelles Semoule	Jardinière de légumes	Poêlée brocolis et champignons de Paris	Haricots verts aux oignons Pommes de terre rôties	Frites
Bûchette mi-chèvre	Coulommiers	Saint Paulin	Camembert	Emmental	Mont Cadi	Cantal jeune AOC
Crème dessert saveur vanille	Pomme bicolore	Raisin blanc	Far aux pruneaux	Cake abricot fleur d'oranger	Brunoise d'ananas et pomme	Bâtonnet glacé vanille
Pain	Pain	Pain	Pain <i>Diner</i>	Pain	Pain	Pain
Bouillon de volaille aux vermicelles	Potage de pois cassés au lard	Potage de légumes	Potage aux navets	Potage aux carottes	Potage de légumes	Potage de légumes verts
Tatin d'endives au fromage de chèvre	Omelette aux oignons	Coquillettes et émincé de poulet en gratin	Chausson au boeuf	Quiche potiron lardons	Jambonneau à l'échalote	Vol au vent dinde et champignons
Fromage frais ail et fines herbes	Fromage frais saveur noix	Fromage fondu	Fromage frais nature	Mélange de salade	Purée de patate douce	Fromage fouetté au sel de Guérande
Tapioca au lait au caramel	Liégeois au chocolat	Fromage blanc myrtille	Compote pomme abricot	Fromage frais nature	Fromage frais nature Crème dessert au chocolat	Flan vanille caramel
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain