

du Lundi 03 Novembre au Dimanche 09 Novembre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <u>Déjeuner</u>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Emincé d'endives aux pommes et aux noix	Carpaccio de boeuf	Terrine de carottes sauce ciboulette	Tartinable poivrons	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Rillettes de thon à l'aneth
Carré de porc fumé à la moutarde	Sauté d'agneau aux petits légumes	Tartiflette 	Joue de boeuf miron-ton	Blanquette de lotte aux légumes	Rôti de dinde sauce moutarde	Andouille
Farfalle	Ecrasé de pomme de terre ciboulette		Nouilles	Semoule	Carottes rôties	Haricots verts poêlés
Gratin de potiron					Lentilles braisées	Purée de pomme de terre
Saint Paulin	Roquefort AOP 	Coulommiers	Edam	Tomme croûte fleurie	Buche de chèvre	Emmental
Roquefort AOP 	Saint Félicien					
Saint Félicien	Comté AOP (lait cru) 					
Banane	Bavarois aux fruits rouges	Pommes cuites miel crème pâtissière 	Ananas frais	Raisin blanc	Crème café	Far aux pruneaux
			<u>Diner</u>			
Potage au céleri	Potage de légumes	Soupe au potiron	Potage de légumes verts	Potage de pois cassés	Potage aux navets	Potage de légumes
Feuilleté à l'emmental	Omelette au fromage 	Macaroni au poulet et champignons	Tarte chèvre épinards	Endives au jambon gratinées	Penne bolognaise 	Risotto de potiron, poireaux et châtaignes
Chou vert braisé	Purée de pomme de terre		Salade d'iceberg		Mélange de salade	
Fromage fondu	Fromage frais nature	Fromage frais nature	Fromage fouetté au sel de Guérande	Fromage frais saveur noix	Fromage frais ail et fines herbes	Fromage fondu
Semoule au lait	Yaourt nature	Compote de pommes vanillée	Yaourt aromatisé	Pain perdu	Fromage blanc au coulis de framboise	Raisin blanc



App. Origine  
Protégée (A)



Recette  
terroir



Verger  
EcoRespon



Plat  
végétarien



Plat durable