

du Lundi 29 Décembre au Dimanche 04 Janvier

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Déjeuner</i>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Rillettes de porc	Macédoine de légumes vinaigrette	Cervelas vinaigrette échalote	Assiette de saumon fumé	Emincé d'endives aux pommes et aux noix	Betteraves vinaigrette	Tartinable aux poireaux et blinis
Courgette farcie	Saumonette sauce citron	Foie de veau à la Lyonnaise	Corolle de sole à la Fécampoise	Filet de colin meunière	Tajine de poulet aux pêches	Joue de boeuf aux petits légumes
Poêlée de riz à la tomate	Escalope de poulet crème et cerfeuil					
	Courgettes aux herbes de Provence	Farfalle	Gratin Dauphinois	Petits pois	Semoule et brunoise de légumes	Carottes rôties
	Polenta crémeuse à l'emmental					Coquillettes
Saint Paulin	Coulommiers	Munster AOC	Saint Nectaire	Fournols	Gouda	Brie
Far aux pruneaux	Flan chocolat	Pomme cuite au caramel	Bavarois aux fruits rouges	Tarte fine aux pêches	Soupe abricot verveine	Rocher coco
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
			<i>Diner</i>			
Potage de légumes	Potage de légumes enrichi	Velouté d'asperges enrichi	Bouillon pot-au-feu aux vermicelles	Potage chou-fleur	Potage de légumes	Potage de chou vert au cumin
Penne bolognaise emmental râpé	Croissant au jambon	Coquelet rôti	Fian de brocolis à la volaille	Gratin comtois	Parmentier d'agneau	Tarte aux légumes et raclette
	Jambon de Paris					
	Salade d'iceberg	Purée de patates douces		Salade d'iceberg		Salade d'iceberg
Fromage fondu	Fromage fouetté au sel de Guérande	Fromage frais saveur noix	Fromage fondu	Fromage frais nature	Fromage frais nature	Fromage frais ail et fines herbes
Yaourt aromatisé	Compote pomme banane	Brownie à la crème anglaise	Flan vanille caramel	Yaourt nature	Fromage blanc à la compotée de pêches	Pommes cuites miel et crème pâtissière
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Pêche responsable



Recette Signature



Recette terroir



App. Origine Protégée (AOP)



Verger EcoRespons



Recette enrichie