

du Lundi 05 Janvier au Dimanche 11 Janvier

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Déjeuner</i>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Tapenade d'olives vertes au basilic	Gaspacho de betteraves	Taboulé aux petits légumes marinés	Chou-fleur sauce cocktail	Pâté de foie	Houmous et toasts	Macédoine de légumes vinaigrette
Poulet laqué	Lasagne bolognaise 	Foie de veau à la Lyonnaise 	Blanquette de dinde aux arômes de céleri	Filet de colin au paprika 	Petit salé aux lentilles 	Pot au feu
Frites	Mélange de salade	Butternut rôti	Riz et carottes	Fondue de poireaux		
				Semoule à l'huile d'olive		
Fourme d'Ambert	Camembert	Cantal jeune AOC 	Brie	Saint Paulin	Gouda	Coulommiers
Clémentine	Mousse au citron	Brunoise d'ananas et pomme	Fondant aux pommes 	Liégeois vanille	Crème au café	Chou à la crème pâtissière
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
			<i>Diner</i>			
Potage chou-fleur	Potage de pois cassés au lard	Potage de légumes	Potage de potiron	Potage aux navets	Potage de légumes	Potage de légumes verts
Pennas au thon	Gratin chou fleur jambon	Hachis Parmentier 	Gnocchi asperges & petit pois 	Spaghetti à la Carbonara	Gratin de torti aux fruits de mer	Omelette aux pommes de terre 
Mousseline de poireaux		Mélange de salade				Salade de saison
Fromage fondu	Fromage frais nature	Fromage fondu	Fromage frais nature	Fromage frais ail et fines herbes	Fromages à tartiner	Plateau de fromages fondus
Yaourt nature	Banane	Fromage blanc au miel et granola cacao	Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé	Compote pomme framboise	Salade d'oranges à la menthe
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Piat durable



Recette terroir



App. Origine Protégée (A)



Verger EcoRespon



Pêche responsable



Piat végétarien

 **ELIOR**