

du Lundi 19 Janvier au Dimanche 25 Janvier

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <u>Déjeuner</u>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Tapenade d'olives vertes au basilic	Houmous haricots blancs curry	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Pâté de foie	Céleri rémoulade	Emincé d'endives aux agrumes
Tartinable courgette						
Sauté de porc aux épices du soleil	Saucisse de volaille aux deux lentilles	Blanquette de colin et de fruits de mer	Choucroute garnie	Acras de morue	Cordon bleu	Couscous poulet merguez
Tarte au chèvre, tomate et basilic						
Beignets de calamars sauce tartare						
Spaghetti		Chou-fleur à la béchamel		Panais rôtis	Purée de carottes et lentilles corail	
		Torsades		Pommes de terre en robe des champs		
Saint Paulin	Bleu d'Auvergne AOP	Coulommiers	Mimolette	Emmental	Munster AOC	Brie
Comté AOP (lait cru)						
Saint Félicien						
Roquefort AOP						
Bâtonnet glacé vanille	Flan aux poires	Cake fruits rouges citron vert	Brunoise d'ananas et pomme	Ananas frais	Pommes cuites miel et crème pâtissière	Cake à l'orange
Galette des rois à la frangipane						
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
			<u>Diner</u>			
Potage de légumes	Potage carottes lentilles corail et curry	Potage de pois cassés au lard	Potage de légumes verts	Potage aux navets	Potage de poireaux	Potage de légumes
Gratin au poisson et carottes	Tarte aux légumes et raclette	Quenelles de volaille sauce aurore	Vol au vent dinde et champignons	Tortellini de boeuf sauce crème	Jambonneau à l'échalote	Tarte aux poireaux
Purée de pomme de terre	Mélange de salade	Côtes de blettes à la béchamel	Riz au four		Purée de patates douces	Salade de saison



App. Origine Protégée (A)



Pêche responsable



Recette terroir



Verger EcoRespon



Plat durable

ELIOR