

du Lundi 23 Mars au Dimanche 29 Mars

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Déjeuner</i>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade de pois chiches à l'orientale	Céleri rémoulade	Chou-fleur sauce cocktail	Lentilles vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées sauce fromage blanc à l'échalote	Salade de haricots verts à l'échalote
Beignets de calamars sauce tartare	Fricassée de gésiers de volaille	Cassoulet Albigeois 	Tartiflette 	Encornets à la vénitienne	Sauté de dinde au jus	Lapin à la moutarde 
Chou fleur rôti au paprika	Pommes de terre au four			Poêlée de riz à la tomate	Côtes de blettes à la béchamel	Polenta façon grand-mère
Riz pilaf					Macaroni	
Emmental	Coulommiers	Saint Paulin	Brie	Cantal jeune AOC 	Fourme d'Ambert	Camembert
Carpaccio d'ananas	Liégeois café	Soupe abricot verveine	Ciafoutis aux poires	Flan vanille	Tarte fine aux pêches	Eclair au chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
			<i>Diner</i>			
Potage carottes lentilles corail et curry	Potage de légumes verts	Potage de pois cassés	Potage potiron	Potage chou vert cumin	Potage de légumes verts	Potage de légumes
Poireaux au jambon gratinés	Raviolis de boeuf gratinés	Quiche potiron lardons	Oeufs durs à la florentine 	Gratin de chou fleur et poulet 	Flan de salsifis à l'emmental	Gnocchi sauce a bieu et jambon cru
Mélange de salade		Salade de saison	Purée de pomme de terre		Petits pois carottes	Salade de saison
Fromage frais nature	Fromage fondu	Fromage frais nature	Fromage frais nature	Fromage fouetté au sel de Guérande	Fromage frais ail et fines herbes	Fromage fondu
Crème dessert caramel	Yaourt nature au sucre	Liégeois vanille	Clémentine	Crème créole	Yaourt aromatisé	Compote de pommes vanillée
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Recette terroir



App. Origine Protégée (A)



Plat végétarien



Plat durable

