Du Lundi 12 au Dimanche 18 Octobre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
			Déjeuner			
Gaspacho de tomates persil basilic estragon	Concombre et maïs vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail	Salade de poivrons, tomates et olives vertes	Salade de pâtes sauce Andalouse	Carottes râpées à l'ail en vinaigrette	Museau de boeuf en vinaigrette
						Pâté de foie
Salade Caesar	Rôti de porc	Sauté de dinde Marengo	Moussaka d'aubergines	Aïoli de poisson	Colombo de porc	Paupiette de dinde sauce crème
Escalope de dinde viennoise						
	Carottes persillées	Ratatouille			Boulgour	Courgettes aux herbes de Provence
	Frites	Riz au four			Haricots verts aux oignons	Polenta crémeuse au fromage
Brie	Emmental	Coulommiers	Gouda	Edam	Camembert	Bleu
Liégeois vanille	Mousse au cacao	Pastèque	Clafoutis aux pêches	Crème café	Mousse à la mangue	Moelleux à la fleur d'oranger
			Diner			
Potage de légumes	Velouté d'asperges	Crème de lentilles	Soupe à l'oignon traditionnelle	Potage de légumes	Potage chou-fleur	Velouté de tomates
Pennes au thon	Tarte au chèvre, tomate et basilic	Lotte aux petits légumes	Jambon de Paris	Omelette au fromage	Raviolis de boeuf gratinés	Quiche aux champignons
	Mélange de salade	Epinards à la crème	Purée de pomme de terre	Petits pois		Salade d'iceberg
Fromage frais nature	Fromage frais nature	Fromage frais ail et fines herbes	Fromage fondu	Fromage fouetté au sel de Guérande	Fromage fondu	Fromage frais nature
Compote pomme banane	Yaourt arômatisé	Semoule au lait au caramel	Coupe de fruits frais sauce chocolat	Fromage blanc aux abricots	Compote pomme fraise	Flan vanille

Recette terroir — Plat végétarien

ELIOR