

LE MENU DE LA SEMAINE



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 02/10/2023	MARDI 03/10/2023	MERCREDI 04/10/2023	JEUDI 05/10/2023	VENDREDI 06/10/2023
	Carottes râpées, pommes verte laitue aux dès de fromage		Coleslaw salade verte aux lardons et croutons	
Filet de poulet grillé sauté de bœuf en goulash	Farfalles petits pois, artichauts crème fromagère (Plat complet végétarien) Curry de légumes haricots rouges au lait de coco Riz (Plat complet végétarien)	roti de veau sauce chasseur omelette ciboulette	sauté de porc à l'estragon volaille korma	Tiébou dienne World crepe fromage
Fenouil braisé Purée de pommes de terre	***** *****	Haricots verts sautés Blé aux petits légumes	Piperade Semoule	jardinière de légumes Riz créole
yaourt nature sucré camembert /edam		samos / yaourt aromatisé Petit moulé nature		Vache Picon emmental/yaourt nature sucré
Ananas Tutti Frutti Salade de fruits à la muscade Compote de pommes et abricots	Le clafoutis branché Les Desserts du Potager fromage blanc aux fruits rouges Salade de pomme et banane à la menthe	compote de pomme aux raisins Lait gélifié arôme caramel Salade de fruits frais	Le cake tout cacao Les desserts de ma mamie kaki en salade Pomme bicolore	Salade de fruits frais Poire Tutti Frutti crème renversée au caramel

Légende



Recette du chef



Dessert du potager



Le Porc Français



Dessert de ma mamie



Tutti Frutti

LE MENU DE LA SEMAINE



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 09/10/2023	MARDI 10/10/2023	MERCREDI 11/10/2023	JEUDI 12/10/2023	VENDREDI 13/10/2023
Salade mêlée à la tomate Feuilleté hot-dog		Salade verte au surimi thon mayonnaise		Céleri rémoulade Macédoine vinaigrette
cuisson de poulet aux herbes de provence Filet de merlu sauce vierge	Quiche sans pâte à la patate douce (plat complet végétarien) Pennes sauce cheddar	Grillade de porc marinée à la mexicaine World Hoki sauce safranée	grillade de porc à la mexicaine émincé de bœuf aux petits oignons	filet de poisson meunière omelette aux oignons
Petits pois nature Boulghour de madras	haricots verts *****	brocolis aux oignons polenta cremeuse	Épinards au jus riz créole	purée de pomme de terre légumes ratatouille
	fromage tendre / petit moulé Yaourt aromatisé		gouda/ tartare yaourt nature	
entremet chocolat aux éclats de cookies dessert pomme /abricot Salade d'ananas	fromage blanc aux peches banane pomme cuite	Salade de fruits à la muscar' viennois vanille Compote aux raisins secs Tutti Frutti	Kaki en salade brownie Banane rôtie au caramel	Spécialité de pommes saveur biscuit Ananas rôti coco citron vert Tutti Frutti flan nappé caramel

Légende



Recette du chef



Dessert de ma mamie



De saison



Tutti Frutti



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 16/10/2023 	MARDI 17/10/2023 	MERCREDI 18/10/2023	JEUDI 19/10/2023 	VENDREDI 20/10/2023
Sucrine thon avocat quinoa mais à la zoulou			Salade de patate douce rô salade mêlée aux noix	
Poulet grillé chimichurri Bœuf à l'irlandaise	Chakalaka au curry biryani (Plat complet végétarien) gnocchis sauce ricotta	Omelette au fromage Sauté de volaille forestière	Barbecue snags colombo de volaille	colin alaska à l'aneth kefta agneau aux épices orientales
macaronis petits pois	poelée de légumes *****	gratin de choux fleurs riz pilaf	mais grillé pommes campagnardes	semoule légumes couscous
	yaourt nature /fromage blanc tomme blanche	carré frais / yourt aromatisé Buche pilat		yaourt nature croclait /bleu
fromage blanc et crème de marrons ananas et noix de coco velouté aux fruits mixés	salade automne clafoutis pomme /cannelle banane	Pop Tiramisu Les Desserts du Potager fruit Fromage blanc au kaki	Meringue façon pavlova aux fruits exotiques Compote pomme crème vanille	Trifle aux fruits rouges spécialité pomme saveur biscuit orange tutti frutti

Légende



Animation
Semaine des Saveurs



Plat végétarien



Dessert du potager



Recette du chef



Pêche responsable