

Menu du 10 octobre 2022 au 16 octobre 2022



Gourmand



Saison



Inspiration
du chef

Lundi

Déjeuner



Semoule carottes et pois chiches en salade

Escalope de veau hachée,
jus caramélisé
Jardinière de légumes
emmental
Mousse au chocolat

Dîner

Potage poireaux Pdt
Parmentier au boudin noir
fromage blanc
Fruit de saison

Mardi

Déjeuner



Betteraves aux échalotes
Pâtes conchiglie brocolis et
gorgonzola
yaourt nature



Smoothie pomme jaune, banane,
thé vert à la menthe

Dîner

Gaspacho de tomate
Tortilla de pommes de terre

emmental
Crème Catalane

Mercredi

Déjeuner

Chou blanc aux pommes
Haut de cuisse de poulet roti au jus

Blé à la tomate
Haricots plats
mimolette
Compote de fruits allégée en sucre

Dîner

Potage de légumes
Feuilleté au Chèvre
Salade verte
yaourt nature
Fruits frais

Jeudi

Déjeuner Inspiration du Chef



Flan de chou fleur

Rôti de porc au cidre
Riz aux dès d'artichauts
cotentin



Crêpe caramel crémeux
au beurre salé

Dîner

Potage de légumes verts
Quenelles gratinées sauce dijonnaise
Epinards à la béchamel
petit suisse
Fruit de saison

Vendredi

Déjeuner

Salade de farfalles
aux oignons rouges
Filet de merlu blanc laque moutarde
Carottes braisées au jus
yaourt aromatisé
Salade de fruits frais

Dîner



Demi pamplemousse
Omelette Nature , Carottes glacées
mimolette
Semoule au lait au chocolat

Samedi

Déjeuner

Flan de légumes, sauce cocktail
Fricassée de dinde tandoori
Semoule aux épices
Haricots verts
camembert
Fruit de saison

Dîner

Carottes râpées vinaigrette
au citron jaune
Beignets de poissons sauce tartare

Frites - Salade
yaourt nature
Pomme rôtie à la cannelle

Dimanche

Déjeuner



Batavia au bleu, poire,
et concassé de marrons
Pot au feu



fromage blanc
Flan pâtissier



Velouté de carottes
Flan de légumes au Brie
cotentin
Raisin frais

