

Menu du
31 octobre 2022
au
6 novembre 2022

 Gourmand

 Saison

 Inspiration
du chef

Lundi

Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette
aux deux moutardes
Echine de porc braisé
Lentilles vertes
St Paulin
Fromage blanc
et muesli au miel



Dîner

Crème de légumes
Quiche potiron curry
Salade verte
pavé demi sel
Fruit de saison



Mardi

Déjeuner

Coleslaw
Penne mezze aux champignons
crème d'ail au sésame et coriandre
fromage blanc
Compote de pommes et cassis
allégée en sucre

Dîner

Taboulé aux abricots et raisins secs
Tajine de Légumes

emmental
Fruit de saison

Mercredi

Déjeuner

Œufs durs mayonnaise
Beignets de poisson blanc et citron
Brocolis
yaourt aromatisé
riz au lait

Dîner

Potage de potiron
Jambon blanc de dinde
Purée de pommes de terre
camembert
Crème saveur vanille

Jeudi

Déjeuner Inspiration du Chef

Chou blanc vinaigrette
Bœuf bourguignon
Carottes braisées au jus
Pommes de terre vapeur
coulommier
Flamuse aux pommes
(flan aux pommes bourguignon)



Dîner

Potage poireaux PdT
Quiche aux légumes
Salade verte
fromage blanc
Salade de fruits frais,
parfumée à la verveine

Vendredi

Déjeuner

Salade de haricots verts à l'échalote
Cuisse de poulet rôti crème à l'ail
Purée aux pois cassés
emmental
Fruit de saison

Dîner

Salade de PdT ravigotte
Saucisse de Strasbourg
Petits pois
petit suisse
Banane à la crème anglaise

Samedi

Déjeuner

Carottes rapées

Saumonette sauce Dieppoise
Epinards à la béchamel, riz
tome
Raisin frais

Dîner

Batavia à l'emmental
Torti à la carbonara de dinde

yaourt nature
Pot de crème au chocolat

Dimanche

Déjeuner

Pâté de campagne et cornichon
Steak haché de Veau
Poêlée de carottes, potiron et panais
Gratin dauphinois
yaourt aromatisé
Brioche perdue sauce chocolat

Dîner

Potage de légumes verts
Risotto quinoa, pois gourmands,
chou fleur et jus au cèpe
brie
Fruit de saison

