

# Menu du 14 novembre 2022 au 20 novembre 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

#### Dîne

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

#### **Dîner** Velouté de carottes

Flan de légumes au Brie cotentin Raisin frais

7

Recettes à base de fruits secs, de légumes secs, maîtrisées en sucre et matières grasses, smoothies ou végétales

IR1 -