



LUNDI

MARDI

MERCREDI

Semaine 40
JEUDI

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Semaine 41
 VENDREDI

01/10/2018

Mirepoix de concombre & son crémeux moutardé

Estouffade de veau

Tortis au beurre demi-sel



Bonbel

Yaourt nature sucré

02/10/2018

Salade fraîche croquante aux dès d'emmental

Omelette aux fines herbes

Fine poêlée de légumes frais de saison

Petit fromage fondu

Semoule au lait du chef à la vanille

03/10/2018



MANGER

BOUGER



04/10/2018

Julienne de carottes fraîches en vinaigrette

Filet de poisson blanc façon marinière

Riz pilaf

Tomme blanche

Crumble d'automne du chef

05/10/2018

Mirepoix de légumes frais mayonnaise

Pièce de rôti de porc braisé (SP rôti de dinde)

Courgettes fraîches en persillade

Brie

Assiette de fruits frais

08/10/2018

Salade de pommes de terre & sa vinaigrette à la vanille

Escalope de dinde et son crumble de cacahuètes (chapelure+cacahuète+beurre+farine)

Haricots verts en persillade

Mimolette

Crème du chef au chocolat



09/10/2018

Acetaria de panais, fenouil, carottes et poivrons crus en julienne, persil & citron

Triticum daucus carotta

(Blésotto aux petites carottes)

Caseus (fromage)

La Salvillum (gâteau au yaourt & miel)

10/10/2018



MANGER



11/10/2018

Salade des Caraïbes (salade, avocat, ananas sirop & coriandre)

Fricassée de Poulet Boucané

Riz pilaf

Brie

Coupe de fruits tropicaux

12/10/2018

La grande tartine Nordique (pain, concombre , cumin, crémeux de poisson fumé , oignons)

émietté de saumon nordique

en purée de céleri rave & petits pois (façon brandade)

Camembert du grand nord

Porridge Familial Viking à la pomme



LUNDI

MARDI

MERCREDI

Semaine 42
JEUDI

VENDREDI

15/10/2018

Julienne de betteraves fraîches crues vinaigrette

Tranches de paleron de bœuf braisé aux olives

Ecrasé de pommes de terre fraîches

Tomme blanche

Poire rôtie au sirop vanillé



16/10/2018

Taboulé du chef à la coriandre

Gratin de tortis à la ricotta

Haricots beurre sautés

Petit fromage frais

Fruit frais d'automne



17/10/2018



MANGER

BOUGER



18/10/2018

Tarte de la sorcière aux trois fromages

Haricots de cuisson de chaussons (poulet) rôtis à la mandragore (romarin)

Chaudron de porée de cérouille (et potiron) frais

Escalote de dragon (miniolette)

Mousse au chocolat du Chef Dramatique

19/10/2018

Terrine de campagne & ses condiments (SP Terrine de volaille)

La véritable

brandade de morue de la maison à l'huile d'olive

Saint paulin

Fruit frais de saison

