



Le chef vous propose du 20 au 26 novembre 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Macédoine de légumes	Salade composée	Salade de cervelas	Salade de chou fleur mimosa	Céleri rémoulade		Saucisson à l'ail
	PLAT	Chipolatas	Poisson Aioli	Boulettes de bœuf	Sauté de dinde au curry	Filet de poisson pané	Lasagnes	Filet mignon de porc
	GARNITURES	Pommes rissolées	et ses légumes	à l'oriental semoule aux petits légumes	Petits pois carottes	Fondue de poireaux et riz	à la bolognaise	Poêlée campagnarde
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruit	Salade de fruits	Crème pralinée	Fruit	Moelleux au chocolat crème anglaise	Fruit	Tarte aux fruits
GOÛTERS		Pain au chocolat	Fruits	Gâteau du chef	Gâteau du chef	Yaourt aux fruits	Roulé au chocolat	Liégeois vanille
D I N E R S	ENTREE	Velouté de légumes	Potage vermicelles	Potage de légumes	Potage de potimarron	Velouté de petits pois	Velouté de légumes	Velouté de bolets
	PLAT	Quiche lorraine	Pâtes	Omelette au	Crêpes au jambon	Gratin de pâtes	Macédoine à l'échalote	Saucisson brioché
	GARNITURE	Terrine de légumes	à la volaille	fromage	Salade verte	au jambon	et jambon de dinde	Terrine de légumes
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Compote pommes framboises	Fruits	Fruits	Liégeois	Fruits	Compote pommes abricots	Fruits

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements