



30 septembre 2019

MENU DE LA SEMAINE



1 octobre 2019



3 octobre 2019



4 octobre 2019

Hors d'œuvre	Salade de choux fleurs tomate mais vinaigrette	Pâté de foie cornichons	Salade de mâches tomate œufs durs mimolette	Salade de riz au surimi
Plats protidiques	Normandin de veau sauce méridionale	Filet de cabillaud	Carbonara	Filet de dinde aux champignons
Légumes	Printanière de légumes	Epinards béchamel	Pâtes	Petit pois au jus
Produits laitiers	Fromage	Fromage	****	Fromage
Desserts	Liégeois maestro chocolat	Tarte aux pommes	Fruit 	Crème dessert vanille

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



7 octobre 2019

MENU DE LA SEMAINE



8 octobre 2019



10 octobre 2019



11 octobre 2019

Hors d'œuvre	Salade Franche Comté (pdt, saucisse fumée, lentilles, vinaigrette)	Carottes râpées à l'orange	Salade de pépinette saux légumes croquant	Salade d'endives au granny Smith et gouda
Plats protidiques	Aiguillette de poulet Vallées d'Auges 	Boulette de bœuf	Rôti de porc Fermier Sarthois 	Filet de lieu noir sauce curry
Légumes	Poêlée Automnale (carottes, panais, champignons)	Pommes de terre Rosti	Gratin de blettes aux lardons	Purée de patate douce
Produits laitiers	Fromage	*****	*****	*****
Desserts	Compote de pommes Sarthoise 	Fruit 	Fromage blanc fermier coulis de fruits et spéculos 	Gâteau à la noisette 

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



MENU DE LA SEMAINE



14 octobre 2019

15 octobre 2019

17 octobre 2019

18 octobre 2019

Hors d'œuvre	Radis & beurre	Betterave vinaigrette	Salade chef (salade, tomate, maïs, emmental)	Taboulé
Plats protidiques	Sauté de porc chasseur	Chili Con Carné 	Mac and cheese (macaroni, jambon, sauce cheddar)	Filet de poisson pané
Légumes	Poêlée celtique	Riz pilaf	*****	Choux fleurs persillés
Produits laitiers	Fromage	*****	****	Fromage
Desserts	Flan nappé caramel	Fruit 	Petit suisse aux fruits	Entremet chocolat

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".