

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 11 Oct

Salade de penne vinaigrette

Tartare de tomates au basilic



Pilon de poulet saucé barbecue

Riz de grand-mère

Poêlée de légumes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Entremets à la vanille

Pain d'épices



MARDI | 12 Oct

Chou blanc aux épices

Houmous de pois cassés à la menthe



Sauté de bœuf au paprika

Carottes au cumin

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Chantilly au munster sur croûton

Yaourt nature sucré

Moelleux aux pommes et spéculoos

Fruit



Panna cotta au fromage blanc aux pommes



JEUDI | 14 Oct

Potage lentille corail, potiron & pois cassés

Salade de pommes de terre au curry



Sauté de porc au gingembre



Blé Bio

Plus Bio

Ragoût de légumes

chou vert, navet, carottes, coriandre, Bouillon de légumes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Brie

Smoothie menthe citron

Cookie spéculoos orange

Corbeille de fruits



VENDREDI | 15 Oct

Saucisson à l'ail fumé



Boullgour à la menthe

boullgour, menthe, maïs



Filet de colin sauce ciboulette



Macaroni

Choux-fleurs persillés

Cotentin

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Ananas sirop épicé

Cake au miel cannelle



Fruit



Produits locaux



Verger EcoRespon



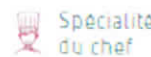
Nouveauté



Origine France



Pêche responsable



Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Priscuères



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine