



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

4 au 8 novembre 2024

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

HORS D'ŒUVRE	Salade de céleri <i>local</i>	Salade de cœurs de palmiers	Salade verte aux dés de fromage	Salade de panais râpé
PLAT DU JOUR	Omelette <i>BIO</i> sauce basquaise	Nuggets de poisson, citron	Jambon cuit <i>VPF</i> sauce chasseur	Bœuf <i>VBF</i> en carbonnade
GARNITURE	Cœur de blé et haricots verts à l'ail	Purée pommes de terre, butternut <i>BIO</i>	Pâtes et navets	Pommes de terre fondantes et carottes <i>BIO</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage frais	Tomme grise	Tartare ail et fines herbes	Bûche de chèvre à la coupe
DESSERT	Liégeois	Fruit de saison	Compote <i>BIO</i>	Beignet
REPAS DANS LE JOUR			Jambon de volaille sauce chasseur	

SOIR				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Demi-pamplemousse sucré		
PLAT DU JOUR	Emincé de volaille façon kébab sauce blanche	Paupiette de veau, jus aux herbes	Filet de poisson <i>MSC</i> sauce hollandaise	
GARNITURE	Pommes de terre sautées	Gratin de trio de légumes (carottes, chou-fleur et brocolis)	Riz et petits pois	
PRODUIT LAITIER	Emmental		Fromage à tartiner	
DESSERT	Poire	Flan vanille nappé caramel	Banane	Tarte au chocolat
REPAS DANS LE JOUR				

