


du Lundi 24 Novembre au Dimanche 30 Novembre

*Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <u>Déjeuner</u>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Céleri rémoulade  *****	Pâté de campagne et ses condiments  *****	Taboulé oriental  *****	Carottes râpées à l'ail en vinaigrette  *****	Emincé d'endives aux agrumes  *****	Salade d'artichaut au basilic  *****	Terrine Océane sauce cocktail  *****
Saucisse de Toulouse  *****	Haché au veau sauce échalote  *****	Poulet Basquaise  *****	Joue de boeuf mironton  *****	Pêche du jour   *****	Jambon braisé sauce brune  *****	Langue de boeuf sauce charcutière  *****
Lentilles braisées et carottes persillées  *****	Torti tricolores  Haricots verts aux oignons  *****	Riz au four  *****	Frites  *****	Brocolis  Boulgour  *****	Coquillettes  Poêlée campagnarde  *****	Purée de pommes de terre  *****
Corbeille de fruits d'Automne 	Ciafoutis à la rhubarbe	Entremet pistache	Corbeille de fruits d'Automne 	Mousse au chocolat	Corbeille de fruits d'Automne 	Tarte aux pommes

du Lundi 24 Novembre au Dimanche 30 Novembre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <u>Diner</u>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage de légumes *****	Potage de pois cassés *****	Potage de légumes *****	Potage de potiron *****	Potage de légumes *****	Potage de légumes *****	Potage de légumes *****
Nuggets de volaille à la provençale *****	Gratin de chou fleur et jambon de dinde *****	Oeufs durs à la florentine ***** 	Pizza paysanne *****	Torti à la bolognaise *****	Tarte aux 3 fromages *****	Jambon de Paris *****
Jardinière de légumes *****			Salade de saison *****		Salade de saison *****	Purée de courgettes *****
Plateau de laitages	Semoule au lait vanillée	Pomme rôtie gelée de groseille ***** 	Crème dessert caramel	Fromage blanc au miel	Liégeois café	Compote pomme abricot



Plat  
végétarien



Verger  
EcoRespon