


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Choix"

DU 31/10/2022 AU 04/11/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Halloween

lundi 31



mardi 1



mercredi 2



jeudi 3

vendredi 4


1
2
ENTRÉES 3



 heveux du démon(carottes) aux yeux de sorcière
 Racines ensorcelées (céleri rémoulade)



 Salade de coquillettes
 Salade de blé



 Coeur de laitue
 Salade d'endives vinaigrette




 Crêpe au fromage


1
2
PLATS 3

 Parmentier boeuf du démon (plat complet)
 Brandade de légumineuse du démon(pc)

 Filet de hoki MSC à la crème de curry
 Emincé de dinde au paprika

 Quenelle nature sce Aurore
 Sauté de porc* Tandoori

 Poulet roti au jus (circuit-court) 
 Oeufs à la crème


Accompagnement



Jour férié

 Haricots verts en persillade

 Riz

 Epinards béchamel


1
2
LAITAGES 3

Pâte lisse au coulis de fruits rouges
Mimolette à la coupe

Cantal à la coupe AOP
Fromy

Petit nova aromatisé
Chanteneige

Edam à la coupe
Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier


1
2
DESSERTS 3

Gâteau des pénombres aux éclats d'orange


Nappé au caramel
Crème dessert vanille

Marmelade de fruits maison
Cocktails de fruits au sirop

Banane
Kiwi

