

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrées  Salad'Bar	Pâtisserie salée	CROISSON AUX CHAMPIGNONS 		ASSORTIMENT D'ENTREES	<u>CAKE AU SURIMI</u>		
	Charcuterie/poisson/œuf		RILLETES ET CORNICHONS			ŒUFS DURS MAYONNAISE	
	Féculets	<u>SALADE DE RIZ AUX ŒUFS DURS</u>	<u>SALADE DE PÂTES CROQUANTE</u>			<u>SALADE DE BLE</u>	<u>SALADE DE POMMES DE TERRE (locales) A L'ECHALOTE</u>
	Crudités / Cuidités	<u>CELERI SAUCE COCKTAIL</u>	<u>TOMATES CIBOULETTE</u>			CHOU ROUGE RÂPE	<u>CONCOMBRES VINAIGRETTE</u>
	Crudités / Cuidités	<u>POIREAUX VINAIGRETTE</u>	PAIN AUX LEGUMES			CŒURS DE PALMIERS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE 
Plat	Plat du jour 1	<u>BŒUF BOURGUIGNON (VBF, local)</u>	<u>POULET A L'ANTILLAISE</u>	<u>BOUDIN BLANC AUX POMMES</u>	<u>SAUTE DE PORC (VPF, local) FORESTIER</u> 	PENNES A LA CARBONARA	
	Plat du jour 2	POISSON MEUNIÈRE	<u>FILET DE MERLU A L'ESTRAGON</u>	POISSON BORDELAISE	BEIGNETS DE POISSON	<u>FILET DE HOKI SAUCE PROVENCALE</u>	
Garniture	Féculets	<u>GRATIN DAUPHINOIS (local)</u>	<u>RIZ CREOLE</u>	<u>PUREE</u>	<u>LENTILLES</u>	<u>PENNES</u>	
	Légumes verts	<u>JEUNES CAROTTES</u>	<u>CHOUX-FLEURS PERSILLES</u>	BROCOLIS	PRINTANIERE DE LEGUMES	<u>PIPERADE</u>	
Fromages ou laitages	Fromage 1	<u>SAMOS</u>	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	<u>SAINT-PAULIN</u>	<u>FROMAGE RÂPE</u>	
	Fromage 2	BLEU	CAMEMBERT		BRIE	KIRI	
	Fromage en portion	PETIT MOULE	<u>FRAIDOU</u>		CROC'LAIT	RONDELE NATURE	
	Laitage du jour	LAITAGE DU JOUR					
Desserts	Pâtisserie du jour	<u>TARTE AUX FRUITS</u>	PARIS-BREST	ASSORTIMENT DE DESSERTS	<u>MOELLEUX AUX POMMES</u>	<u>FLAN PÂTISSIER</u>	
	Dessert lacté individuel	ENTREMETS VANILLE-CARAMEL	<u>ÎLE FLOTTANTE</u>		FLAN NAPPE CARAMEL	CREME DESSERT CHOCOLAT	
	Fruit cuit	COMPOTE TOUS FRUITS	ANANAS AU SIROP		<u>COMPOTE POMMES-POIRES</u>	<u>POMMES CARAMELISEES</u>	
	Fruit cru préparé	<u>SALADE D'AGRUMES</u>	DUO DE RAISINS		<u>BANANE AU COULIS CHOCOLAT</u>	<u>SALADE DE FRUITS FRAIS</u>	
	Fruit de saison au choix	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS					



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

L'invité de la semaine:

LES CHAMPIGNONS



"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE