CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024	samedi 18 mai 2024	dimanche 19 mai 2024
		ORIENT				
		DEJEUNER				
ALLUMETTE À L'EMMENTAL	**SALADE ICEBERG AUX DÉS DE TOMATE ET OLIVES NOIRES**	**SALADE DE CAROTTES AU CUMIN**	SALADE DE BOULGOUR À LA MENTHE	TOMATES AU BASILIC	BETTERAVE PARFUMÉE AU VINAIGRE DE CIDRE	GASPACHO À LA TOMATE, CONCOMBRE, POIVRON ET MENTHE FRAÎCHE
SAUTÉ DE PORC AU MIEL	**FONDANT PATATE DOUCE COEUR CHÈVRE ÉMULSION CRESSON NOISETTE**	**CUISSE DE POULET AUX DATTES FAÇON TAJINE**	CÔTE DE PORC POÊLÉE	**CHILI CON CARNE AU BOEUF**	**PÂTES FARFALLES AU JAMBON, COURGETTES ET COMTÉ AOP**	COULIBIAC DE SAUMON, SAUCE ÉMULSIONNÉE FAÇON BEURRE BLANC
	COQUILLETTES	**SEMOULE AUX ÉPICES**				
CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	PETITS POIS À LA FRANÇAISE (PETIT OIGNON, LAITUE)	**LÉGUMES FAÇON TAJINE (CAROTTE, COURGETTE, NAVET, OIGNON, POIS CHICHE)**	FRITES / POTATOES			
YAOURT NATURE ET SUCRE	TOMME GRISE	**FROMAGE BLANC**	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE FRAIS FRAIDOU	CAMEMEBERT
FRUIT	COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE	**POMME RÔTIE PARFUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER**	FRUITS DE SAISON	**CLAFOUTIS AUX CERISES**	SALADE DE FRUITS FRAIS (BANANE, FRAISE, POMELO, POMME)	**ILE FLOTTANTE AU COULIS DE FRAMBOISES**
			GOUTER			
			DINER			
DUO DE HARICOTS AU CERFEUIL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	CONCOMBRE ET SAUCE FROMAGE BLANC À L'AIL, CITRON ET ANETH	**SALADE DE LÉGUMES SECS À LA MENTHE**	ASSIETTE DE CHARCUTERIES (ANDOUILLE, SAUCISSON AIL, PÂTÉ DE CAMPAGNE)	OEUF DUR SAUCE TARTARE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS
OMELETTE ROULÉE À LA PERSILLADE	ESCALOPE DE VEAU HACHÉE SAUCE AU POIVRE VERT	TERRINE AUX BROCOLIS & VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU VINAIGRE DE CIDRE	**GALETTE DE CÉRÉALES À L'EMMENTAL, SAUCE TOMATE**	TERRINE AU COLIN D'ALASKA, CHORIZO & LÉGUMES, FUMET AUX FRUITS DE MER	QUICHE AUX LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI FROTTÉ À L'AIL
RIZ À LA SAUCE TOMATE	POMMES DE TERRE BOULANGÈRE AU BOUILLON DE VOLAILLE	BLÉ CRÉOLE		SEMOULE DE BLE DUR		BOULGOUR CRÉOLE AUX PETITS LÉGUMES
HARICOTS BEURRE			CAROTTES FRAICHES		SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE	
FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ SAVEUR NOIX	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE FONDU CARRÉ	FROMAGE FRAIS COTENTIN	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT NATURE ET SUCRE
POT DE CRÈME AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	**CRÈME À L'ORANGE CONFITE ET ÉCLATS DE PISTACHE**	ANANAS FRAIS	FRUITS DE SAISON	KIWI POCHÉ À LA VANILLE ET AU CITRON CONFIT, MIKADO	COMPOTE DE POMMES ET ABRICOTS ALLÉGÉE EN SUCRE

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Nouveauté · Produit de la mer durable · Décongelé · sOgeres