























CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

Lundi 30 septembre 2024	Mardi 01 octobre 2024	Mercredi 02 octobre 2024	Jeudi 03 octobre 2024	Vendredi 04 octobre 2024	Samedi 05 octobre 2024	Dimanche 06 octobre 2024
			TURQUIE			
			DEJEUNER 			
SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE	CHOU BLANC AUX RAISINS SECS	CAKE AU THON ET CIBOULETTE	 SALADE ICEBERG AUX DÉS DE TOMATE ET OLIVES NOIRES	HARICOTS VERTS PARFUMÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE	CHOU-FLEUR SAUCE CURRY	TOMATE, SAUCE AU FROMAGE ITALIEN BASILIC ET AMANDES
DUO DE SAUCISSE CHIPOLATA ET MERGUEZ	ESCALOPE DE VEAU HACHÉE ET JUS CARAMÉLISÉ	OEUFS BROUILLÉS	BURRITO AU POULET SAVEUR KEBAB	CHILI CON CARNE AU BOEUF 	CÔTE DE PORC POÊLÉE	CASSOLETTE DE MOULES BIO À LA FOURME D'AMBERT AOP
SEMOULE AUX ÉPICES	BOULGOUR CRÉOLE	MACARONIS	FRITES FRAICHES / QUARTIERS DE POMMES DE TERRE FRITS		BLÉ PILAF AU BOUILLON DE VOLAILLE	RIZ THAÏ PARFUMÉ
 LÉGUMES FAÇON TAJINE (CAROTTE, COURGETTE, NAVET, OIGNON, POIS CHICHE)	HARICOTS BEURRE	EPINARDS À LA BÉCHAMEL			 RATATOUILLE	BOUQUETS DE BROCOLI
YAOURT NATURE ET SUCRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE BLANC	POT DE CRÈME À LA PISTACHE / CRÈME AUX OEUFS À LA PISTACHE & CHANTILLY AUX ÉCLATS DE FRAISE 	YAOURT AROMATISÉ	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES ET ABRICOTS ALLÉGÉE EN SUCRE	COUPE D'ORANGES FRAÎCHES	 POT DE CRÈME À LA PISTACHE / CRÈME AUX OEUFS À LA PISTACHE & CHANTILLY AUX ÉCLATS DE FRAISE	 COMPOTE DE POMMES	SALADE DE FRUITS FRAIS (ABRICOT, MELON VERT, NECTARINE, PASTÈQUE) 	 PUDDING AUX FRAMBOISES ET CHOCOLAT BLANC 
			GOUTER			
BANANE À LA CRÈME ANGLAISE	 PALMIER CARAMÉLISÉ	YAOURT NATURE ET SUCRE	 BEIGNET FOURRÉ À LA FRAMBOISE DCG	MILK-SHAKE AUX ABRICOTS	FRUITS DE SAISON	PETIT FROMAGE BLANC NATURE
			DINER			
BETTERAVE PARFUMÉE AU VINAIGRE DE CIDRE	 CRÈME FROIDE AUX COURGETTES ET BASILIC	 DUO MELON JAUNE ET PASTÈQUE	 SALADE DE LÉGUMES SECS À LA MENTHE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	TABOULÉ À LA MENTHE
FARFALLES AU THON ET À LA TOMATE	 TOMATE FARCIE AU FROMAGE DE CHÈVRE & ROMARIN, SAUCE AUX OIGNONS ROUGES 	JAMBON FUMÉ BRAISÉ AU JUS	 FLAN À LA JULIENNE DE LÉGUMES & AUX FINES HERBES	FEUILLETÉ À L'EMMENTAL	GRATIN DE POMME DE TERRE, LÉGUMES & PAIN D'ÉPICES 	SALADE AU GÉSIER DE POULET CONFIT, TOMATES, HARICOTS VERTS & NOIX
	RIZ CRÉOLE	POLENTA RÔTIE AU FOUR		SALADE LAITUE À LA VINAIGRETTE		
FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ SAVEUR NOIX	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE FONDU CARRÉ	FROMAGE FRAIS COTENTIN	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE ET SUCRE
POT DE CRÈME SAVEUR CAFÉ	 ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (ABRICOT, PÊCHE, PRUNE)	 CRÈME SAVEUR VANILLE / BÂTONNET DE GLACE VANILLE, ENROBAGE NOISETTES HACHÉES	POMME RÔTIE AU FOUR	FRUITS DE SAISON	SMOOTHIE À LA PÊCHE BLANCHE ET AU THÉ 	COMPOTE DE POIRES ALLÉGÉE EN SUCRE