

SEMAINE 4

Cette semaine, le Chef vous propose...



PRINTEMPS

LUNDI

Déjeuner

POTAGE CRECY
 CELERI REMOULADE
 ROUGAIL SAUCISSE
 RIZ CREOLE
 TOMME NOIRE
 FRUIT DE SAISON BIO



MARDI

Déjeuner

POTAGE DE LEGUMES
 HARICOTS VERTS A L'AIL
 COUSCOUS (POULET, BOULETTES, LEGUMES)
 SEMOULE
 FROMAGE BLANC NATURE
 FRUIT DE SAISON

MERCREDI

Déjeuner

VELOUTE DE TOMATES
 COURGETTES RAPEES AU CITRON
 JAMBON BRAISE SAUCE MADERE
 POMMES DE TERRE WEDGE
 BUCHETTE MI-CHEVRE MI-VACHE
 COMPOTE DE FRUITS MAISON



JEUDI

Déjeuner

VELOUTE DE COURGETTES ET FROMAGE FONDU
 RADIS BEURRE
 CUISSE DE POULET BASQUAISE
 FARFALLES
 YAOURT NATURE
 GATEAU BASQUE

VENDREDI

Déjeuner

VELOUTE POIREAUX POMME DE TERRE
 SALADE DE POMMES DE TERRE, CEUF, TOMATE, CORNICHONS
 FILET DE COLIN SAUCE CITRON
 COURGETTES A L'ESPAGNOLE
 EMMENTAL
 FRUIT DE SAISON



SAMEDI

Déjeuner

VELOUTE DE POIVRON
 CONCOMBRE VINAIGRE BALSAMIQUE
 ROTI DE BOEUF SAUCE ECHALOTE
 POMMES DE TERRE BOULANGERES
 FROMAGE FRAIS DE CHEVRE
 FLAN A LA NOIX DE COCO

DIMANCHE

Déjeuner

POTAGE AUX LEGUMES DU SUD
 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET CORNICHON
 AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPREME
 GRATIN DE BLETTES
 SAINT NECTAIRE
 TARTE AUX POMMES NORMANDE