



Le menu de la semaine

semaine 11 - du 5 au 9 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			LES ENTREES DU CHEF	
Carottes râpées Concombre au f Salade de pâte au thon	Salade de riz Niçoise Coleslaw Tomate au basilic Mortadelle	Verrine de tomate, féta et avocat Timbale de crabe au pamplemousse Salade piémontaise	Jambon cru Tartare de daurade et saumon Salade de magrets de canard et gésiers	Pâté de campagne Carottes râpées Salade impériale Tartine savoyarde
***	***	***	***	***
Cuisse de poulet au miel Cassolette de poisson aux moules	Nuggets Rôti de porc aux pruneaux	Bruschetta au jambon cru Tajine de poulet	Calamars à la romaine Filet de saumon au pain d'épices	Filet de haddock fumé Omelette au fromage
***	***	***	***	***
Haricots verts Frites	Brocoli Coquillettes	Semoule Légumes tajines	Carottes Purée	Riz créole Epinards à la béchamel
***	***	***	***	***
Camembert Saint Paulin Chèvre Yaourt nature sucré	Gouda Pont l'Evêque Yaourt nature sucré	Emmental Buche de chèvre Yaourt nature sucré	Bleu Brie Comté Yaourt nature sucré	Edam Mimolette Tomme blanche Yaourt nature sucré
***	***	***	***	***
	LES DESSERTS DU CHEF			
Barre bretonne Ile flottante Poire au chocolat Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Ronde de yaourt aux fruits Salade de fruits exotiques Corbeille de fruits	Tiramisu en verrine Crumble pommes Corbeille de fruits	Flan pâtissier Barre bretonne Fruit de saison Mousse au spéculos	Fruit de saison Compote de poires Gâteau de semoule Trio exotique