

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 11 au 17 Novembre 2024*

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
<i>Saumur Champigny</i> Lundi 11	Terrine d'écrevisse sauce cocktail Aiguillette de canard aux poivres Pommes de terre grenailles Sainte Maure Gâteau 3 chocolats <i>Thé ou Café</i>	Terrine 2 saumons Canard haché Purée de butternut Fromage Gâteau 3 chocolats <i>Thé ou Café</i>	<p><i>Menus</i></p> <p>À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</p> <p>Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</p> <p>Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</p> <p> Loi Egalim : Menu végétarien</p>	 Potage de légumes verts Poisson à la maraîchère Julienne de légumes Fromage Banane <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Julienne et poissons mixés Fromage Banane et compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 12	Salade picarde Fricadelles Poêlée du marché Brie Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de betterave Bœuf haché Poêlée mixée Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Gratin dauphinois Fromage Crème renversée <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Crème renversée <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 13	Tomate vinaigrette Cassoulet Vieux pané Entremet Praliné <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisé Porc haché Purée de haricots blancs Fromage Entremet Praliné <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Vache qui rit Nuggets de volaille Jardinière de légumes Fromage Pêche au vin <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Jardinière et jambon mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 14	Salade Marco Polo Sauté de veau à la bière Salsifis Comté Fromage blanc fruité <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Veau haché Purée de salsifis Fromage Fromage blanc fruité <i>Thé ou Café</i>		Velouté 3 légumes Omelette aux herbes Pommes de terre sautées Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Velouté 3 légumes Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 15	Museau vinaigrette Aile de raie aux câpres Riz pilaf Tomme blanche Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Poisson mixé Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Choux de Bruxelles aux lardons Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou café</i>	Potage Crécy Choux Bruxelles et lardons mixés Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 16	Salade fonds d'artichauts Rôti de dindonneau sauce niçoise Haricots beurres Lait de mélange Gélibié vanille/ chocolat <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Dinde hachée Purée de haricots verts Fromage Gélibié <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Pâtes bolognaises Fromage Cubes ananas <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée tomatée au haché tradition Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 17	Asperges blanches sauce ciboulette Rosbeef sauce bordelaise Champignons miniatures/ Rösti de pommes de terre Fournols Chou saveur nougat <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Haché fin Purée de pommes de terre Fromage Mousse nougat <i>Thé ou Café</i>		 Potage à la tomate Poireau béchamel Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>	Potage à la tomate Poireau béchamel mixé Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 11 au 17 Novembre 2024*

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs