

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU Végé

LUNDI | 11 Oct

Céleri paprika  
Bio rémoulade



Galopin de veau au poivre

Pommes de terre  
à l'émulsion de curry

Yaourt aromatisé

Flan à la vanille

MARDI | 12 Oct

Penne et ratatouille  
sauce du soleil

Sauté de porc à l'estragon



Semoule aux petits légumes

Fraidou

Gaufre de liege chocolat

MERCREDI | 13 Oct

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Emincé de dinde  
à la provençale

Fondue de poireaux

Saint-Paulin

Compote de pommes

JEUDI | 14 Oct

Concombre vinaigrette  
du terroir



Sauté de poulet  
sauce pain d'épices



Purée de betteraves  
et pommes de terre Bio



Camembert

Crêpe framboise

VENDREDI | 15 Oct

Salade pépinière  
saumon aneth

Tarte au saumon & ciboulette

Coquillettes à l'emmental

Petits suisses naturels sucrés

Tarte Tatin



Produits locaux



Durable

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU Végé

LUNDI 18 Oct

Betteraves à la vinaigrette

Omelette au fromage 

Carottes à la crème

Saint-Paulin

Yaourt aromatisé

Roulé au chocolat

MARDI 19 Oct

Salade verte aux fines herbes 

Jambon blanc

Riz créole

Cotentin

Fromage frais nature sucré

Compote de poires

Poire 

MERCREDI 20 Oct

Chou-fleur sauce aurore

Rôti de dinde au cours bouillon 

Gratin de courgettes

Yaourt nature sucré

Fruit


JEUDI 21 Oct

Céleri rémoulade

Cheeseburger

Potatoes roty

Tomme blanche

Fromage frais aux fruits bio 

Crème dessert au caramel

Crème dessert à la vanille

VENDREDI 22 Oct

Saucisson sec et cornichons

Filet de colin meunière et citron

Julienne de légumes


Pave 1/2 sel


Fromage blanc au miel

Cocktail de fruits

Flan chocolat



 Végé Végétarien

 Produits locaux

 Nouveauté

 Bio

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Des idées plus variées

