



LUNDI 06

Chou rouge en vinaigrette
Jambon blanc
Purée saint germain
Yaourt au citron
Cigarette comtoise

MARDI 07

Velouté de carottes
Filet de lieu
Riz créole
Saint-Moret
Raisins

JEUDI 09

Brocolis bio en vinaigrette
Rissollette de veau
Lentilles
Camembert
Banane

VENDREDI 10

Endives au bleu
Flan de légumes
Salade verte
Semoule au lait

LUNDI 13

Salade de blé aux agrumes
Chipolatas
Garniture de céleri
Gouda
Kiwi

MARDI 14

Pommes de terre vinaigrette
Sauté de poulet chasseur
Haricots beurre
Brie
Pomme

JEUDI 16

Carottes rappées
Chili Sin carne
Riz
Fromage blanc au miel

VENDREDI 17

Taboulé
Colin meunière
Poêlée de légumes
Cantal
Poire

LUNDI 20

Coleslaw
Crousti'fromage emmental
Haricots verts persillés
Clémentine

MARDI 21

REPAS
GASTRONOMADE

JEUDI 23

Salade de riz bio vinaigrette
Cordon bleu
Poêlée campagnarde
Crème au chocolat

VENDREDI 24

Salami
Filet de poisson beurre blanc
Pomme vapeur
Saint-Moret
Riz au lait maison

LUNDI 27

Feuilleté au fromage
Filet de cabillaud
Piperade
Chante-neige
Raisin

MARDI 28

Salade de pâtes
Omelette aux champignons
Salade verte
Gâteau d'anniversaire

JEUDI 30

Endives aux noix
Rôti de bœuf VBF
Pommes noisette
Yaourt bio pêche
Plumetis

VENDREDI 1^{ER}

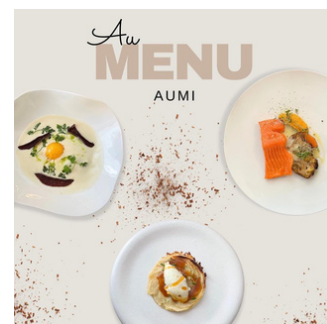
Céleri rémoulade
Escalope à la crème
Céréales gourmandes
Manslois
Compote de fraise
Biscuit

MENU GASTRONOMADE

réalise par le chef
Mickaël CLAUTOUR

Préparé par notre cheffe
Laurianne

- Crème de topinambour et canard séché
- Truite de chez Bellet, butternut et choux fleur rôtis, beurre blanc de coquillage
- Tarte fine aux pommes croustillante, crème glacée vanille de Madagascar



Exemple de présentation