



Le menu de la semaine

semaine 7 - du 5 au 9 février 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LES ENTREES DU CHEF	
Penne du soleil Choux-fleurs sauce aurore Carottes râpées Salade impériale ***	Crème de potiron Pamplemousse Pâté de campagne Friand au fromage ***	Mousse de tomate et fromage frais Avocat crevettes Salade verte ***	Soupe de petits pois Tomate à la féta Samoussa Rillettes de saumon ***	Betterave Salami Radis roses Concombre ***
Chipolatas Filet de cabillaud sauce vierge ***	Rôti de dinde, crème de poivrons Spaghetti bolognaise ***	Carré de porc fumé Tarte à l'oignon ***	Choucroute de la mer Steak haché, sauce barbecue ***	Filet de colin sauce crème curry Sauté de veau aux olives ***
Courgettes sautées Lentilles ***	Spaghetti Brocoli ***	Chou vert braisé Pommes grenailles ***	Haricots verts Penne au beurre ***	Purée Gratin de chou fleur ***
Tomme blanche Camembert Gouda Yaourt nature sucré ***	Croûte noire Edam Fraidou Yaourt nature sucré ***	Buche de chèvre Fondu Président Yaourt nature sucré ***	Tomme des pyrénées Bûchette au chèvre Tartare ail et fines herbes Yaourt nature sucré ***	Camembert Reblochon Brie Yaourt nature sucré ***
	LES DESSERTS DU CHEF			
Fruit de saison Poire au chocolat Mousse crunch Barre bretonne	Crêpes Smoothie framboise Ronde de yaourt aux fruits Fruit de saison	Ananas frais Fruit de saison Moelleux framboises	Pêche crème anglaise Pudding aux raisins Flamby Fruit de saison	Compote de fruits mélangés Riz au lait "maison" Fruit de saison Pomme au four