

Menus du lundi 28 au dimanche 3 Novembre 2024

<p style="color: red; font-weight: bold;">Lundi 28</p> 	<p>Mouliné de légumes ou Poireaux vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Cordon bleu de poulet Pommes de terre rissolées Choux de Bruxelles</p> <p style="text-align: center;">Crème aux myrtilles et macaron</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Flan au thon et blanc battu Cuidités</p> <p style="text-align: center;">Mangues en cubes</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Mardi 29</p> 	<p>Potage du marché ou Poireau vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Filet de sole- limande aux amandes Riz Basquaise aux poivrons</p> <p style="text-align: center;">Flan coco et sirop d'agave</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Galette de froment aux champignons</p> <p style="text-align: center;">Brownie et crème Anglaise</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Mercredi 30</p> 	<p style="text-align: center;">Crème de potimarron ou Salade de courge aux pommes</p> <p style="text-align: center;">Saucisse de chevreuil Sauce aux trompettes Écrasé de pommes de terre – Carotte</p> <p style="text-align: center;">Mandarines</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Pâtes à la féta, tomate cerises et basilic frais</p> <p style="text-align: center;">Verrine cheesecake aux kiwis</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Jeudi 31</p> 	<p style="text-align: center;">Crème de romanesco ou Salade de courge aux pommes</p> <p style="text-align: center;">Tartiflette aux lardons Salade de mâche</p> <p style="text-align: center;">Crème caramel</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Torteli aux bolets Sauce grana padano Brunoise de légumes</p> <p style="text-align: center;">Compoté de pommes et poires</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Vendredi 1</p> 	<p style="text-align: center;">Velouté de carottes et céleri ou Sucrines aux raisins et noix</p> <p style="text-align: center;">Filet de bar grillé beurre d'aneth Boulgour aux légumes couscous</p> <p style="text-align: center;">Far breton aux pruneaux</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Flamiche aux épinards Gruyère</p> <p style="text-align: center;">Raisins blancs et noirs</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Samedi 2</p> 	<p style="text-align: center;">Velouté de Patates douces ou Sucrines aux raisins et noix</p> <p style="text-align: center;">Rôti de veau haché et Jus au romarin Tagliatelles Endives braisées</p> <p style="text-align: center;">Tiramisu à la framboise</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Lasagnes de Légumes et ricotta</p> <p style="text-align: center;">Muffins caramel</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">Dimanche 3</p> 	<p style="text-align: center;">Salade d'avocats et jambon des grisons</p> <p style="text-align: center;">Bœuf Bourguignon Spätzlis maison Chou rouge</p> <p style="text-align: center;">Profiteroles et sauce chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Œufs brouillés à la ciboulette et courgettes</p> <p style="text-align: center;">Yaourt aux fruits</p>

Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu/préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.