Semaine: 46



MENUS DE LA SEMAINE

du 11 au 17 novembre 2024

Le Chef et son équipe vous proposent:

Soir ibiM

Blanc de poulet en robe de lard Sauce cacahuètes Lundi 11 Pommes noisettes et salsifis

Compote de pommes à la cannelle

Wok de légumes et tofu snacké Nouilles

Yogourt / fruit

Salade de crudité Lasagne végétarienne au four Mardi 12

Bavarois aux fruits de la passion

Repas sur les groupes

Potage du jour

Mercredi 13

Civet de cerf aux bolets Spätzlis au beurre Panais et marrons glacés

Crème vanille

Salade de féta, concombres et olives Empanada de bœuf Trio de légumes

Yogourt / fruit

Jeudi 14

Brochette de bœuf, jus à la brisure de morilles Pommes-de-terre en gratin Radis bière au safran

Dessert

Salade de tomates Filet de merlu blanc Atlantique du sud-est Petite pâte façon Casimir

Yogourt / fruit

Vendredi 15

Dos de cabillaud label MSC Riz créole Epinards en branche

Pêche

Crème Dubarry Tourte aux tomates et soleil de chèvre Céleris braisés

Yogourt / fruit

Samedi 16

Schüblig grillé Coquillettes au beurre **Brocolis vapeur**

Donuts Marshmallow

Salade d'endive et céleri Omelette Pommes-de-terre amandine au four

Yogourt / fruit

Dimanche 17

Cappelleti gratinés au dés de jambon Fricassée de légumes

Mousse caramel et beurre salé

Bœuf bouilli et vinaigrette Pommes nature Navet au curcuma

Yogourt / fruit

