

Bon appétit !

Menu de la semaine du 14/1 au 18/1



LUNDI

Œufs durs mimosa

Sauté de dinde au curry

Mélange de légumes campagnards

Vache qui rit

Clémentine

MARDI

Céleri frais râpé au vinaigre de cidre

Boules de bœuf au jus

Pâtes

Pyréné

Entremets praliné

MERCREDI

Salade verte

Tarte au fromage du Chef

Tomates au four

Saint Paulin

Yaourt nature Local - Pain BIO

JEUDI

Emincé de duo de choux

Filet de colin Alaska pané

Petits pois BIO

aux oignons cuisinés

Camembert

Riz au lait du chef

VENDREDI

Endives aux croûtons

Echine de porc 1/2 sel

Choucroute et pomme de terre

Spéculos

Compote de fruits frais

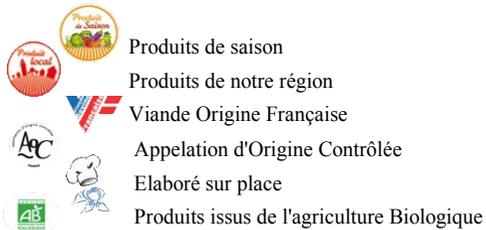
● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés



le lundi 14 janvier
Sauté de dinde au curry



Recette du Chef

Quiche aux quatre fromages

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Déroulez la pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
3. Cassez les œufs dans un saladier. Ajoutez la crème, du sel et du poivre et fouettez à la fourchette.
4. Ajoutez le gruyère râpé et le comté râpé et mélangez. Versez sur la pâte.
5. Émiettez le roquefort et disposez les tranches de chèvre sur le dessus.
6. Enfourez à 180 °C durant 30 minutes environ.



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.