



# LE MENU DE LA SEMAINE

10/10

au

14/10

## LUNDI

Salade d'Haricots blancs à l'échalotte

Poulet sauce Tandoori  
\*(Poisson pané)



Mélange de légumes

Vache qui rit

Flan au caramel

## MARDI



Salade de tomate au basilic

Gnocchis à la mozzarella et tomate



(plat complet)

Petit suisse nature sucré  
Bio



Fruit

## MERCREDI

Salade camarguaise  
(Riz, salade, poivrons)

Mijoté de porc Local  
tomate oignons \*(Quenelle)



Ratatouille

Tomme blanche

Mousse au chocolat

## JEUDI

Salade St Barth  
oulgour, Haricots rouges, Cœurs de palmiers

Colombo de Veau Local \*(Omelette)

Courgettes au curry et lait de coco



Gouda

Ananas

## VENDREDI

Carottes râpées (Région)  
aux raisins



Colin d'Alaska sauce aneth



Blé créole Bio



Croc lait

Moelleux aux amandes  
"Dessert du chef"



## LÉGENDE



Bleu Blanc Cœur



Le Porc Français



Dessert de ma mamie



Local



Produits issus de l'agriculture Biologique

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée  
les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.