

Déjeuner

Dîner






Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO₂Dîner < 1000g de CO₂

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Céleri rémoulade	Menu Octobre Rose *****	Emincé de champignons à la ciboulette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Surimi Mayonnaise	 Brunoise de betteraves rouges aux fruits secs et coriandre
	Echine de porc ½ sel		Couscous (Haut de cuisse de poulet, merguez)	Paupiette de veau sauce moutarde	Marée du jour sauce curry et lait de coco	Chili con carne	Cuisse de poulet rôtie
	Aux lentilles et carottes		Yaourt nature	Poêlée de Légumes aux oignons	Poireaux à la crème	Riz	Haricots beurre à l'ail
	Fromage		Compote tous fruits	Coquillettes	Blé	Fromage portion	Frites
	Crème des vanille 			Fromage	Fromage	Fromage portion	Fromage
				Fruit frais	Clafoutis aux fruits	Fruit frais	Pâtisserie
	 Salade verte	Poireaux vinaigrette	Potage de légumes	Salade chou rouge aux pommes	Bouillon de bœuf alphabet	Salade verte aux croûtons	Velouté de chou-fleur
	Quenelles gratinées sauce aurore	Spaghettis carbonara	Quiche au thon	Saucisses de Strasbourg	Crêpe jambon fromage	Boulettes de soja tomate basilic	Filet de colin meunière
	Haricots verts		Salade composée	Purée de pommes de terre	Poêlée Bretonne (carottes, chou-fleur, haricots verts, brocolis pommes rissolées)	Penne sauce tomate	Ecrasée de Patate douce
	Ananas	Fruit frais	Entremets praliné	Mousse chocolat au lait	Banane	Liégeois vanille	Fruit frais

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.