

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Pâté de foie Pâté de campagne Segments de pamplemousses	Betterave vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Salade de quinoa au cervelas	Velouté de poireaux Salade d'endives à l'emmental Taboulé au surimi	Chou rouge à la vinaigrette Chou blanc à la vinaigrette Lentilles à l'échalote et persil
Plat	Gratin de macaronis à la tomate Escalope de porc charcutière	Poisson pané sauce tartare Bœuf Bourguignon	Poulet rôti Riz mêlé au butternut gratiné	Poisson du jour, sauce chorizo Spaghettis au fromage
Garniture	Bar à pâtes : Farfalles et macaronis Blettes poêlées	Pommes de terre sautées Ratatouille	Frites Haricots beurre	Bar pâtes: spaghetti ou penne Salsifis au curcuma
Produit laitier	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Crème praliné Crème caramel Corbeille de fruits	Cake Poire et miel Cake vanille Corbeille de fruits	Verrine blanc et pain d'épices Mousseline aux fruits Corbeille de fruits	Ile flottante Mousse chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.