

MENU DE LA SEMAINE DU 06/10 AU 10/10

MARDI 06/10

1. Cordons bleus, pommes franontoises, tomate à la provençale
2. Poule au pot, riz, champignons, carottes

MERCREDI 07/10

1. Parmentier pur bœuf
2. Rognons de porc sauce madère, champignons, Penne Rigate

JEUDI 08/10

1. Curry de sot l'y laisse de dinde au citron vert façon créole, semoule carotte/courgette
2. Langue de bœuf, riz, sauce tomate

VENDREDI 09/10

1. Mouclade, riz, fondue de poireaux, champignons
2. Filet de canette sauce griottes, pommes grenailles

17h : COUSCOUS

SAMEDI 10/10

1. Sauté de veau à l'ancienne, purée nature, champignons
2. Chili Con Carne pur bœuf, haricots rouges BIO

TOUS LES JOURS

Pâté en croûte canard / foie gras

Boudin Noir à partir de mardi 11h

Bouchée à la reine

Choucroute

A partir de jeudi 15h30 : Boudin Blanc

Ce week-end

Entrées :

Coquille Saint Jacques

Rillettes de saumon

Desserts :

Tiramissu

Cheesecake coulis de framboises