

Menu du 26 Novembre au 02 Décembre 2018

\$ 48

<i>Midi</i>		<i>Soir</i>
Potage Salade de pâtes Sauté de bœuf aux olives Carottes au cumin Fromage - Fruit de saison	Lundi 26 Novembre	Potage Filet de Hoki Riz safrané Entremet Spéculos
Potage Betteraves mimosa Petits salés aux lentilles Fromage Tarte au citron	Mardi 27 Novembre	Potage Cordons bleu Haricots beurre persillés Pomme cuite/gelée de fruits
Potage Salade composée à l'ananas Coq au vin Frites Fromage - Crème caramel <i>maison</i>	Mercredi 28 Novembre	Potage Omelette Poêlée forestière Petit suisse sucré
Potage Pâté de campagne <i>cornichons</i> Paleron de bœuf Assortiment de légumes Fromage - Salade de fruits	Jeudi 29 Novembre	Potage Saint Germain Bouchée à la reine Chiffonnade de salade Tapioca aux dés de pêche
Potage $\frac{1}{2}$ pomelo Lasagnes saumon - épinards Salade Panna Cotta au coulis de fruits	Vendredi 30 Novembre	Potage Gratin de blettes au jambon Riz au lait vanillé (HP à l'étage)
Potage Salade P/terre - Hareng Paupiette de veau Endives braisées Fromage - Liégeois au café	Samedi 1 ^{er} Décembre	Velouté Dubarry Raviolis au bœuf gratinés Salade Compote
Potage Salade Périgord : <i>salade frisée, gésiers, noix</i> Rôti de porc aux pruneaux Ecrasé de P/terre & Céleri rave Fromage/salade- Charlotte poire chocolat	Dimanche 02 Décembre	Potage Coquille à la Bretonne Julienne de légumes Yaourt aromatisé

Vous mangez de la viande bovine français

