

Semaine du 15 au 19 octobre 2018 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tartare de Tomates et Maïs</p> <p>Chou Rouge Sauce Mangué <i>(recette Michel Sarran)</i></p> <p>Pâté de Foie</p> <p>Salade Verte Composée</p>	<p>Salade de Papillons au Pistou</p> <p>Radis Beurre</p> <p>Rillettes de Sardines à la Tomate</p> <p>Salade Mixte Panachée <i>(salade emmental, tomate, œuf, persil)</i></p>		<p>Smoothie au Céleri et Ketchup</p> <p>Mousse de Tomate et Fromage Frais</p> <p>Salade Croquante <i>(pomme, concombre, poivron vert, emmental, tomate)</i></p> <p>Salade de Pommes de Terre <i>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</i></p>	<p>BUFFET D'ENTREE</p>
<p>Saumonette Sauce Basilic</p> <p>Saucisse fumée</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p>Filet de Colin Sauce Citron</p>		<p>Gratin de Macaroni au jambon</p> <p>Brochette de Poisson</p>	
<p>Riz de grand-mère</p> <p>Pêle-mêle provençal</p>	<p>Printanière de Légumes</p> <p>Purée de Pommes de Terre</p>		<p>Macaroni</p> <p>Duo de Haricots Verts et Beurre</p>	<p>Epinards à la Crème</p> <p>Boullgour Pilaf</p>
<p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Fromages Assortis</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p>	<p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Fromages Assortis</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p>		<p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Fromages Assortis</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p>	<p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Fromages Assortis</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p>
<p>Compote de Pommes</p> <p>Pêche au Sirop</p> <p>Corbeille de Fruits</p> <p>Eclair au Chocolat</p>	<p>Corbeille de Fruits</p> <p>Roulé aux Fruits</p> <p>Panna Cotta au Chocolat</p> <p>Mousse Noix de Coco</p>		<p>Salade de Fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de Poires</p> <p>Ile Flottante</p>	<p>ASSORTIMENT DE DESSERT</p>

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine