

## Menus - Semaine N° 47

	<b>Lundi 18.11.2024</b>	<b>Mardi 19.11.2024</b>	<b>Mercredi 20.11.2024</b>	<b>Jeudi 21.11.2024</b>	<b>Vendredi 22.11.2024</b>	<b>Samedi 23.11.2024</b>	<b>Dimanche 24.11.2024</b>
<b>Diner</b>	Potage au maïs *** Saucisse à rôtir Sauce à l'oignons Pommes de terre purée Carottes au thym *** Tartelette citron	Soupe de lentilles *** Saltimbocca de volaille Gratin de courges Pommes sautées *** Cake tyrolien	Velouté de cresson *** Agneau confit, feuille de brick Purée de pois chiche au cumin Céleri au curcuma *** Flan parisien	Crème de brocolis *** Poulet rôti, jus de cuisson Pommes fondantes Epinards à la crème *** Crème coco	Soupe à l'oignon *** Rôti de porc Sauce aux pruneaux Gratin de cornette et légumes *** Tarte aux poires	Soupe de légumes *** Foie de volaille en persillade Risotto à la courge *** Crème caramel	Potage cultivateur *** Médaillon de sanglier Purée de patate douce Chou-rouge *** Paris-Brest
<b>Souper</b>	Potage du soir *** Œuf mayonnaise Chiffonnade de laitue au parmesan *** Clafoutis aux pommes	Potage du soir *** Tarte tatin, boule de glace vanille Sauce caramel	Potage du soir *** Tourte aux légumes *** Séré au miel	Potage du soir *** Flamenkuche Crème, oignons, lardons *** Brownies chocolat	Potage du soir *** Taboulé de quinoa, crevettes et pamplemousse *** Tartelette amandes	Potage du soir *** Spaghetti Carbonara *** Nage de pruneaux	Potage du soir *** Café complet Pain, beurre confiture, charcuterie *** Yogourt fraises

Midi et soir : Salade et pain à disposition

Le Chef de cuisine se réserve le droit de toute modification de menu en tout temps

Pour toutes demandes liées aux allergènes ou intolérances, veuillez vous adresser aux personnels de la cuisine.

la viande de N-Z. peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance non-hormonaux