

Le menu de la semaine du 4 au 8 Novembre



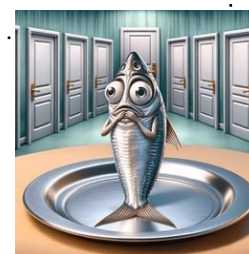
LUNDI 4 Novembre
<i>Entrée</i>
Rillettes de sardines au fromage
<i>Plat</i>
Steak haché de bœuf
Carottes Vichy
<i>Dessert</i>
Kiwi
Pain Bio

MERCREDI 6 Novembre
<i>Déjeuner</i>
Pizza
Paupiette de Veau
Haricots verts sautés
Clémentine
<i>Goûter</i>
Nappé caramel
Gâteau maison

JEUDI 7 Novembre
<i>Entrée</i>
Carottes râpées
<i>Plat</i>
Rôti de porc charcutière
Haricots blancs tomate
<i>Dessert</i>
Fromage blanc aux fruits
Pain Bio

MARDI 5 NOVEMBRE
<i>Entrée</i>
Salade verte
<i>Plat</i>
Gratin de Pennes au Parmesan
<i>Dessert</i>
Compote
Pain Bio

La Sardine à l'Honneur



La recette :

Egouttez les sardines, écrasez-les et mélangez-les avec le St Môret, les tomates confites, le jus de citron,, la ciboulette, les olives et les oignons hachés, puis poivrez.

 VENDREDI 8 Novembre
<i>Entrée</i>
Chou-fleur vinaigrette
<i>Plat</i>
Blanquette de la mer
Riz coloré
<i>Dessert</i>
Poire
Pain Bio

Menus à titre indicatif, sous réserve de modifications. Conformément au règlement CE n° 1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants, Arachide dans l'ensemble de nos préparations de cuissons et d'assaisonnements (plats et entrées), et selon nos menus Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride et Sulfites, Lupin, Mollusques. Nos viandes sont d'origine principales Française ou selon le cas l'Union Européenne.