

du Lundi 06 Décembre au Dimanche 12 Décembre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Déjeuner</i>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves au pamplemousse *****	Pâté de campagne et ses condiments *****	Velouté de carottes à la crème *****	Champignons à la Grecque *****	Assiette de mortadelle *****	Salade Piémontaise 	Mousse de canard et son toast *****
Palette de porc à la provençale *****	Pêche du jour *****	Couscous poulet merguez 	Emincé de volaille au curry *****	Pêche du jour *****	Galette saucisse Bretonne 	Rôti de veau sauce crème *****
Coquillettes *****	Riz créole *****	*****	Purée de patates douces 	Farfalle *****	*****	Pom'Rösti aux oignons *****
Bouquet de chou fleur *****	Haricots beurre persillés *****	*****	*****	Poêlée de panais *****	*****	Cordiale de légumes *****
Ananas frais *****	Blanc manger au coulis de framboise 	Crème au caramel 	Clémentine *****	Crêpe au sucre 	Semoule au lait au caramel 	Paris Brest *****
Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****
Rôti de dinde froid *****	Chipolatas *****	Croque monsieur 	Endives au jambon gratinées 	Quiche Lorraine 	Macaroni à la bolognaise *****	Parmentier d'agneau *****
Gratin de courgettes à la volaille *****	Purée de pommes de terre *****	*****	*****	*****	*****	*****
Compote pomme fraise *****	Corbeille de fruits d'Automne *****	Dessert gélifié au chocolat *****	Yaourt velouté Fruix *****	Poires au sirop *****	Corbeille de fruits frais *****	Mousse au chocolat au lait 



Bleu Blanc
Coeur



Recette
préférée de



Produit local



Recette
Terroir

elior 