

du Lundi 03 Janvier au Dimanche 09 Janvier

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi

Coleslaw

Alouette de boeuf
sauce Vigneronne

Semoule

Fondue de poireaux

Corbeille de fruits d'Hiver

Potage Cultivateur

Jambon braisé
sauce brune

Haricots verts poêlés

Compote pomme banane

Mardi

Salade forestière

Pêche du jour

Riz créole

Poêlée de panais

Chou à la crème

Potage Cultivateur

Chipolatas

Purée de pomme de terre

Mousse au chocolat
au lait

Mercredi

Potage de céleri

Echine de porc
sauce moutarde

Haricots blancs

Carottes persillées

Fromage blanc au miel

Potage Cultivateur

Boulettes de
boeuf à la tomate

Jardinière de légumes

Compote de pommes
à la cannelle

Jeudi

Déjeuner

Tartine Savoyarde

Joue de boeuf
aux petits légumes

Torsades

Navets braisés

Corbeille de fruits d'Hiver

Diner

Potage Cultivateur

Gratin de saisisifs
et pdt aux lardons (surg)

Riz au lait vanillé

Vendredi

Rillettes et ses
condiments

Pêche du jour

Pomme de
terre vapeur

Choux de Bruxelles

Pomme cuite à
la gelée de groseille

Potage Cultivateur

Tarte à l'oignon

Salade verte

Petit fromage
blanc aux fruits

Samedi

Carottes râpées
aux raisins secs

Poulet rôti au jus

Polenta

Epinards à la béchamel

Corbeille de fruits d'Hiver

Potage Cultivateur

Penne à la carbonara

Salade verte

Crème à la vanille

Dimanche

Pâté de campagne
et ses condiments

Blanquette de
veau VBF à
l'ancienne

Frites

Céleri branche poêlé

Eclair au chocolat

Potage Cultivateur

Coquille de poisson
sauce Nantua

Salade verte

Plateau de laitages



Produit local



Bleu Blanc
Coeur



Origine
France



Recette
préférée de



Recette
Terroir