

du Lundi 21 Février au Dimanche 27 Février

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <u>Déjeuner</u>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Céleri rémoulade au curry et raisins *****	Pâté de foie et ses condiments *****	Velouté de potiron *****		Emincé d'endives, pommes et emmental  *****	Salade Bretonne à la crème océane *****	Pâté en croûte *****
Rôti de veau sauce crème *****	Pêche du jour  *****	Poulet vallée d'Auge *****		Pêche du jour  *****	Galette saucisse Bretonne  *****	Cuisse de pintade forestière *****
Torti tricolores duo haricots beurre et verts *****	Riz pilaf au thym Choux de bruxelles aux oignons *****	Navets et carottes braisés Frites *****		Boulgour Fenouil braisé *****		Pommes Dauphines Poêlée campagnarde *****
Crème de riz au miel et fleur d'oranger  *****	Mousse à la noix de coco  *****	Flan à la pêche *****		Tarte au citron *****	Corbeille de fruits d'Hiver  *****	Paris Brest *****
			<u>Diner</u>			
Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****
Saucisse de volaille type Francfort *****	Omelette au fromage  *****	Boulettes de boeuf aux épices et sa semoule *****	Boudin antillais *****	Quiche Lorraine  *****	Brandade de poisson  *****	Bouchée à la reine  *****
Bouquet de brocolis gratinés *****	*****	*****	Purée de patate douce *****	*****	*****	*****
Compote pomme abricot *****	Corbeille de fruits d'Hiver  *****	Crème dessert les 2 vaches chocolat BIO *****	Banane antillaise au caramel *****	Petit fromage blanc sucré *****	Riz au lait vanillé  *****	Plateau de laitages *****