















du Lundi 14 Mars au Dimanche 20 Mars

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Déjeuner</i>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Coleslaw *****	Pâté Forestier et ses condiments *****	Salade avocat concombre citron vert *****	Salade BIO Forestière *****	Duo de saucissons et ses condiments  *****	Carottes râpées aux raisins secs  *****	Mousse de canard et son toast *****
Alouette de boeuf au poivre vert *****	Pêche du jour  *****	Colombo de poulet Antillais *****	Paleron braisé à la moutarde  *****	Pêche du jour  *****	Cuisse de poulet à l'estragon *****	Blanquette de veau à l'ancienne  *****
Coquillettes	Riz créole	Purée de patates douces	Embeurrée de chou	Polenta crémeuse au fromage	Torsades	Frites
Haricots beurre *****	Poêlée de panais *****	Carottes aux oignons  *****	Pomme de terre vapeur  *****	Epinards à la béchamel *****	Poêlée de céleri au miel *****	Mélange de légumes et haricots plats *****
Entremets caramel 	Corbeille de fruits d'Hiver	Flan à la noix de coco 	Tarte grillée aux pommes  <i>Diner</i>	Fromage blanc au coulis de fraises	Corbeille de fruits d'Hiver	Baba au rhum à la crème
Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****
Chipolatas *****	Gratin de salsifis et pdt aux lardons (surg) *****	Tarte à l'oignon  *****	Pilons de poulet *****	Pizza Royale *****	Penne à la carbonara *****	Oeuf à la coque et ses mouillettes *****
Purée de carottes au beurre *****	*****	*****	Haricots verts persillés *****	*****	*****	*****
Compote pomme banane 	Mousse au citron	Mirabelles au sirop	Crème pâtissière vanille 	Yaourt brassé aux fruits	Crème caramel 	Liégeois au chocolat