

01/10

Entrée

Chou-fleur persil échalote
Rondelles de concombre



vinaigrette



Betteraves et œufs durs ciboulette
Mousse de canard

Plat

Paupiette de veau au jus

Noisette de lieu noir en persillade de

tomate



Accompagnement

Petits pois aux oignons



Semoule

Laitage

Emmental

Vache qui rit

Yaourt nature



Dessert

Gaufre chocolat

Pastèque



Compote pommes et pêches

02/10

Entrée

Tomates au basilic



Salade de riz et dés de jambon



Champignons à la grecque
Salade au bleu



Plat

Émincé de volaille sauce basquaise

Tranche de jambon de Paris

Accompagnement

Purée de pommes de terre

Ratatouille

Laitage

St Nectaire



Fromage à tartiner

Gouda

Dessert

Corbeille de fruits



Flan vanille

Yaourt aromatisé

03/10

Entrée

Salade du chef (emmental, jambon)

Salade blé basilic et poivrons



Salade de mâche et tomate



Terrine de campagne

Plat

Chipolatas

Normandin de veau au jus

Accompagnement

Poêlée de julienne légumes chou-
fleur

Polenta

Laitage

Yaourt aromatisé

Fromage blanc 0 %

Mimolette

Dessert

Corbeille de fruits



Beignet aux pommes

Liégeois chocolat dessert

04/10

Entrée

Chou blanc aux raisins



Carottes au citron



Œufs durs

Salade de pdt et museau

Plat

Tortis à la Bolognaise bio



Cervelas obernois à l'alsacienne

Accompagnement

Courgette



Tortis

Cantal



Petit moule ail et fines herbes

Fromage frais fouetté



Dessert

Tarte tatin maison



Corbeille de fruits



Crème dessert panache

05/10

Entrée

Salade mexicaine

Radis à la croque-au-sel



Concombre au fromage blanc



Céleri rémoulade

Plat

Grignotte de poulet

Tajine de poisson



Accompagnement

Riz brunoise de légumes

Haricot beurre au dés de

tomates



Laitage

Camembert



St Nectaire



Fromage Blanc



Dessert

Flan nappé caramel

Corbeille de fruits



Compote pommes et abricot