

S1
ETEMenu

Lundi 2 Octobre au Dimanche 8 Octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Dejeuner	Surimi mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Duo de melon	Terrine de poisson	Tomate vinaigrette aux fines herbes	Mousse de foie forestière	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons verts et rouges, oignons)
	Cordon bleu	Jambon grillé sauce au miel	Cuisse de poulet rôtie	Sauté de porc à la moutarde	Médailon de merlu sauce citron	Boulettes d'agneau à l'orientale	Chipolatas
	Ratatouille	Blé pilaf	Haricots verts	Jeunes carottes	Riz créole	Semoule	Haricots beurre persillés
	Macaronis	Choux Bruxelles	Frites	Lentilles cuisinées	Epinards à l'ail	Pôlée de légumes	Pommes de terre vapeur
	Bleu		Emmental	Yaourt aromatisé		Petit moulé	Plateau de fromages
	Fruit frais	Gâteau au yaourt	Verrine poire spéculoos	Fruit frais	Ile flottante	Fruit frais	Flan pâtissier
Diner	Céleri rémoulade	Salade de farfalles aux olives	Salade soja (pousse d'haricots mungo, carottes)	Concombres à l'aneth	Betteraves vinaigrette à la ciboulette	Pastèque	Salade composée
	Nuggets poisson	Pizza royale	Risotto (Jambon, champignons)	Clafoutis de courgettes au chèvre et coulis de tomate	Salade Piémontaise	Pizza royale	Raviolis à la tomate
	Haricots verts	Salade verte	Mousse à la noix de coco	Semoule au lait	(Pommes de terre, tomate, jambon, œuf, mayo) Petit suisse nature sucré	Salade verte	Yaourt nature
	Fromage blanc	Ananas				Crème au caramel	



Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince