



Le menu de la semaine

semaine 25 - du 18 au 22 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LES ENTREES DU CHEF	
Carottes râpées Radis Crêpe au fromage Salade de pâte au surimi ***	Salade de riz Niçoise Coleslaw Tomate au basilic Mortadelle ***	Verrine de tomate, féta et avocat Timbale de crabe au pamplemousse Salade piémontaise ***	Jambon cru et Melon Tartare de daurade et saumon Salade de magrets de canard et gésiers ***	Salami Concombre Salade impériale Tartine savoyarde ***
Steak haché sauce champignons ***	Omelette au fromage ***	Bruschetta au jambon cru Tajine de poulet ***	Paupiette de veau sauce tomate Filet de saumon au pain d'épices ***	Filet de haddock fumé Cheese burger ***
Haricots verts Purée ***	Carottes Coquillettes ***	Semoule Légumes tajines ***	Riz créole Courgettes ***	Brocoli Frites ***
Camembert Saint Paulin Chèvre Yaourt nature sucré ***	Gouda Pont l'Evêque Reblochon Yaourt nature sucré ***	Emmental Buche de chèvre Yaourt nature sucré ***	Bleu ***	Edam Mimolette Tomme blanche Yaourt nature sucré ***
	LES DESSERTS DU CHEF			
Barre bretonne Poire au chocolat Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Ronde de yaourt aux fruits Salade de fruits exotiques Corbeille de fruits	Tiramisu en verrine Crumble pommes Corbeille de fruits	Flan pâtissier Pêche au sirop Fruit de saison Mousse au spéculos	Fruit de saison Compote de poires Gâteau de semoule Trio exotique