






- SPECIAL SEMAINE DU GOÛT -

DU 8 AU 12 OCTOBRE 2018

« SAVEURS D'ANTAN, SAVEURS D'AUTOMNE, SAVEURS D'AILLEURS »

	DEJEUNER	DINER
 <p>LUNDI MENU D'AUTOMNE</p>	<p>Salade frisée au bleu Choucroute garnie ou choucroute de la mer Laitage/Fruits de saison</p>	<p>Macédoine de légumes Sauté d agneau colombo Riz créole Laitage/Crème chocolat</p>
 <p>MARDI MENU CHASSE</p>	<p>Terrine forestière Sauté de cerf aux airelles ou poisson du jour Gratin dauphinois/poêlée de champignons Laitage/Tarte aux pommes</p>	<p>Cocktail de crevettes Cordon bleu Haricots verts à l'ail Laitage/Fruits de saison</p>
 <p>MERCREDI LEGUMES OUBLIES</p>	<p>Velouté de potimarron Steak à l'échalote/ paupiette de saumon Poêlée de légumes aux crosnes Laitage/Fruits de saison</p>	<p>Salade de concombre crétois Jambonnette de dinde Lentilles Laitage/ Paris Brest</p>
 <p>JEUDI MENU REUNIONNAIS</p>	<p>Achard de légumes Civet de porc/cari de poisson Riz/haricots rouges Laitage/Gâteau de patate douce.</p>	<p>Surimi mayonnaise Filet de poisson meunière Purée à l'huile d'olives Laitage/Suprême d'orange à la cannelle</p>
 <p>VENDREDI LEGUMES OUBLIES + BRITISH CAKE</p>	<p>Salade vitelotte Boudin noir / quenelle de brochet Gratin de panais Laitage/Gâteau de carottes</p>	