














Menus du 7 au 11 octobre 2019

Tous fous du goût - Découverte des saveurs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeufs durs mayonnaise	Salade verte vinaigrette saveur des Antilles (salade verte , croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Salade ronde (radis rondelle - basilic)	Tomate mozzarella	Carottes râpées vinaigrette <u>Acide</u>
 Sauté de porc Vallée d'Auge (champignons, jus de pomme)	 Tortellini tricolore ricotta spinaci sauce tomate <u>Acide et salé</u>	 Médaillon de merlu sauce citron <u>Acide</u>	  Emincé de poulet sauce lentilles corail	 Filet de hoki sauce tajine (safran, cannelle, cumin, tomate, raisins secs , pruneaux)
 Pommes de terre et navets crème à la moutarde <u>Amer, acide et salé</u>		 Riz créole	 Haricots beurre ciboulette	  Semoule
Pavé demi sel	Coulommier	 Petit suisse sucré	Emmental	Petit Moulé aux noix
Yaourt aux myrtilles	 Salade Arlequin (cocktail de fruits, basilic , jus d'orange)	Poire GOUTER: Mini roulé - lait	Straciatella citron chocolat <u>Sucré et acide</u>	Compote de Pomme

Produit bio



Label Rouge



Viande du
Terroir Lorrain



Fromage AOP



Race à viande



Pêche issue du développement
durable



fait maison



Produit local



Viande de France



Recette ducasse conseil



Recette des chefs



elior 