



Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



MENU PAUVRE EN SEL

		FORMULES MIDI		AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES			
		MENU A 9,50€	MENU B 9,50	MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ MENU C livré seul 7,95€ □	MENU C - LEGER (Livré en complément du midi uniquement) 5,55€	SUPPLEMENTS 0,60€			
LUNDI	29	Velouté de potiron Carottes et chou blanc vinaigrette Hachis Parmentier *** Yaourt nature Entremets vanille	Velouté de potiron Carottes et chou blanc vinaigrette Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade Yaourt nature Entremets vanille	Velouté de potiron Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade Liégeois au chocolat	Carottes et chou blanc vinaigrette Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade	Velouté de potiron Fromage blanc aux fruits			
	MARDI	30	Potage crécy cumin Céleri sauce fromage blanc Emincé de dinde au jus Haricots verts aux oignons Emmental Bouillie de trompt a la fleur d'oranger	Potage crécy cumin Céleri sauce fromage blanc Jambon s/ sel Lentilles cuisinées Emmental Flan nappé caramel	Potage crécy cumin Jambon s/ sel Lentilles cuisinées Poire	Céleri sauce fromage blanc Jambon s/ sel Lentilles cuisinées	Potage crécy cumin Fromage blanc vanille		
		MERCREDI	1	Potage de légumes Macédoine de légumes Vinaigrette Haché de veau au jus Riz créole Yaourt aromatisé Clémentine	Potage de légumes Macédoine de légumes Vinaigrette Filet de lieu sauce citron Epinards béchamel Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Filet de lieu sauce citron Epinards béchamel Pruneaux au vin	Macédoine de légumes Vinaigrette Filet de lieu sauce citron Epinards béchamel	Potage de légumes Semoule au lait au café	
			2	Velouté aux poireaux Chou rouge vinaigrette Escalope de porc au jus Légumes potée Fromage frais nature Gaufre au chocolat	Velouté aux poireaux Chou rouge vinaigrette Goulash de bœuf Coquillettes Fromage frais nature Purée pomme 4 épices	Velouté aux poireaux Goulash de bœuf Coquillettes Purée pomme 4 épices	Chou rouge vinaigrette Goulash de bœuf Coquillettes	Velouté aux poireaux Riz au lait	
JEUDI									

3 VENDREDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Carottes râpées vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Emincé de porc au jus	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
	Filet de lieu sauce bretonne	Emincé de porc au jus	Poêlée de légumes	Emincé de porc au jus	Faisselle
4 SAMEDI	Riz créole	Poêlée de légumes	Tapioca au lait au caramel	Poêlée de légumes	
	Fromage blanc nature	Fromage blanc nature			
	Œuf au lait	Tapioca au lait au caramel			
5 DIMANCHE	Potage paysanne	Potage paysanne	Potage paysanne	Potage paysanne	Potage paysanne
	P. de terre vinaigrette	P. de terre vinaigrette	Œufs durs béchamel	P. de terre vinaigrette	Flan nappé caramel
	Poulet sauce chasseur	Œufs durs béchamel	Jardinière de légumes	Œufs durs béchamel	
5 DIMANCHE	Navets braisés	Jardinière de légumes	Mousse café	Jardinière de légumes	
	Petit fromage frais aux noix	Petit fromage frais aux noix			
	Purée de pommes	Mousse café			
5 DIMANCHE	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Tartare de légumes au fromage blanc	Tartare de légumes au fromage blanc	Emincé de dinde sauce aurore	Tartare de légumes au fromage blanc	Bouillie de froment au chocolat
	Sauté de porc au jus	Emincé de dinde sauce aurore	Salsifis persillés	Emincé de dinde sauce aurore	
5 DIMANCHE	Tortis	Salsifis persillés	Yaourt aromatisé	Salsifis persillés	
	Crème anglaise	Crème anglaise			
	Moelleux à la crème de marrons	Moelleux à la crème de marrons			

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux giroles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes tricolores: pâtes tricolores, olive, poivron
 Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise
 Salade charcutière: p. de terre, oignons, jambon
 Clafoutis d'Automne: champignons, panais

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

PC : Plat complet / PF : Plat Froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



PAUVRE EN SUCRE LIMITE EN GRAISSE

		FORMULES MIDI		AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES	
		MENU A 9,50€	MENU B 9,50€	MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ ☐ MENU C livré seul 7,95€ ☐	MENU C - LEGER (Livré en complément du midi uniquement) 5,55€	SUPPLEMENTS 0,60€	
29 LUNDI	Velouté de potiron	Velouté de potiron	Velouté de potiron	Velouté de potiron	Salade coleslaw	Velouté de potiron	
	Salade coleslaw	Salade coleslaw	Clafoutis d'Automne	Clafoutis d'Automne	Clafoutis d'Automne	Fromage blanc nature	
	Hachis Parmentier	Clafoutis d'Automne	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade		
	***	Salade verte en chiffonnade					
	Yaourt nature	Mimolette	Orange				
	Entremets vanille s/ sucre	Entremets vanille s/ sucre					
30 MARDI	Potage crécy cumin	Potage crécy cumin	Potage crécy cumin	Potage crécy cumin	Céleri rémoulade	Potage crécy cumin	
	Céleri rémoulade	Betterave vinaigrette	Raviolis de bœuf sauce tomate	Raviolis de bœuf sauce tomate	Raviolis de bœuf sauce tomate	Fromage blanc nature	
	Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne	Raviolis de bœuf sauce tomate	***	***	***		
	Haricots verts aux oignons	***					
	Petit fromage frais ail et fines herbes	Emmental	Poire				
	Bouillie de froment à la fleur d'oranger s/sucre	Poire					
1 MERCREDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Pâté de campagne	Potage de légumes	
	Pâté de campagne	Macédoine de légumes vinaigrette	Crêpe aux fruits de mer	Crêpe aux fruits de mer	Crêpe aux fruits de mer	Semoule au lait au café s/sucre	
	Couscous aux boulettes d'agneau	Crêpe aux fruits de mer	Epinards béchamel	Epinards béchamel	Epinards béchamel		
	***	Epinards béchamel					
	Yaourt nature	Tomme blanche	Fromage blanc nature				
	Clémentine	Clémentine					
2 JEUDI	Velouté aux poireaux	Velouté aux poireaux	Velouté aux poireaux	Velouté aux poireaux	Chou rouge vinaigrette	Velouté aux poireaux	
	Chou rouge vinaigrette	Haricots beurre vinaigrette	Tarte au fromage	Tarte au fromage	Tarte au fromage	Riz au lait s/sucre	
	Potée au jambonneau	Tarte au fromage	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade		
	***	Salade verte en chiffonnade					
	Coulommiers	Fondu président	Purée pomme 4 épices				
	Fondant pomme chocolat s/ sucre	Purée pomme 4 épices					

3 VENDREDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce bretonne Riz créole Edam Œuf au lait s/ sucre	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Cordon bleu Petits pois au jus Fromage blanc nature Tapioca au lait s/ sucre	Potage de légumes Poêlée de légumes aux lardons *** Tapioca au lait s/ sucre	Carottes râpées vinaigrette Poêlée de légumes aux lardons ***	Potage de légumes Faisselle	
	4 SAMEDI	Potage paysanne Museau de porc vinaigrette à l'échalote Poulet sauce chasseur Navets braisés Fraidou Purée de pommes	Potage paysanne Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise Purée de pommes de terre Bleu Purée de pommes	Potage paysanne Œufs durs béchamel Jardinière de légumes Floraline au lait s/sucre	Museau de porc vinaigrette à l'échalote Œufs durs béchamel Jardinière de légumes	Potage paysanne Floraline au lait s/sucre
	5 DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce charcutière Carottes et champignons nersillés Yaourt nature Moelleux aux pommes s/sucre	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Emincé de dinde sauce aurore Salsifis persillés Bûchette mi chèvre Moelleux aux pommes s/sucre	Potage de légumes Emincé de dinde sauce aurore Salsifis persillés Bouillie de froment au cacao s/sucre	Tartare de légumes au fromage frais Emincé de dinde sauce aurore Salsifis persillés	Potage de légumes Bouillie de froment au cacao s/sucre

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux giroles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes tricolores: pâtes tricolores, olive, poivron
Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise
Salade charcutière: p. de terre, oignons, jambon
Clafoutis d'Automne: champignons, panais

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

PC : Plat complet / PF : Plat Froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

Semaine n° 48 - du 29 Novembre au 05 Décembre



Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



MENU PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse

		FORMULE MIDI	AUTRES FORMULES	FORMULES SUPPLEMENTS	
		MENU A 9,50€	MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ MENU C (Livré seul) 7,95€ □	SUPPLEMENTS 0,60€	
LUNDI	29	Velouté de potiron Carottes et chou blanc vinaigrette Hachis Parmentier *** Yaourt nature Entremets vanille s/ sucre	Velouté de potiron Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade Orange	Velouté de potiron Fromage blanc nature	
	MARDI	30	Potage crécy cumin Céleri sauce fromage blanc Emincé de dinde au jus Haricots verts aux oignons Emmental Bouillie de froment a a fleur d'oranger s/sucre	Potage crécy cumin Jambon s/ sel Lentilles cuisinées Poire	Potage crécy cumin Fromage blanc nature
		1	Potage de légumes Macédoine de légumes Vinaigrette Haché de veau au jus Riz créole Yaourt nature Clémentine	Potage de légumes Filet de lieu sauce citron Epinards béchamel Semoule au lait au café s/ sucre	Potage de légumes Semoule au lait au café s/sucre
	JEUDI	2	Velouté aux poireaux Chou rouge vinaigrette Escalope de porc au jus Légumes potée Fromage frais nature Fondant pomme chocolat s/ sucre	Velouté aux poireaux Goulash de bœuf Coquillettes Purée pomme 4 épices	Velouté aux poireaux Riz au lait s/sucre

3 VENDREDI	<i>Potage de légumes</i> Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce bretonne Riz créole Fromage blanc nature Œuf au lait s/ sucre	Potage de légumes Emincé de porc au jus Poêlée de légumes Tapioca au lait s/ sucre	Potage de légumes Faisselle
4 SAMEDI	<i>Potage paysanne</i> P. de terre vinaigrette Poulet sauce chasseur Navets braisés Petit fromage frais aux noix Purée de pommes	Potage paysanne Œufs durs béchamel Jardinière de légumes Floraline au lait s/sucre	Potage paysanne Floraline au lait s/sucre
5 DIMANCHE	<i>Potage de légumes</i> Tartare de légumes au fromage blanc Sauté de porc au jus Carottes et champignons persillés Yaourt nature Moelleux aux pommes s/sucre	Potage de légumes Emincé de dinde sauce aurore Salsifis persillés Bouillie de froment au cacao	Potage de légumes Bouillie de froment au cacao s/sucre

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade de pâtes tricolores: pâtes tricolores, olive, poivron
- Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise
- Salade charcutière: p. de terre, oignons, jambon
- Clafoutis d'Automne: champignons, panais

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origines françaises

PC : Plat complet / PF : Plat froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement





Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



MENU CONFORT DIGESTIF

	FORMULE MIDI	AUTRES FORMULES	FORMULES SUPPLEMENTS
	MENU A 9,50€	MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ MENU C (Livré seul) 7,95€ □	SUPPLEMENTS 0,60€
LUNDI 29	Velouté de potiron Salade de pâtes tricolores Hachis Parmentier *** Yaourt nature Pomme du Verger	Velouté de potiron Clafoutis de légumes Carottes braisées Liégeois au chocolat	Velouté de potiron Fromage blanc aux fruits
MARDI 30	Potage crécy cumin Betteraves vinaigrette Emincé de dinde au jus Haricots verts Emmental Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Potage crécy cumin Jambon blanc Purée de p. de terre Poire	Potage crécy cumin Fromage blanc vanille
MERCREDI 1	Potage de légumes Œuf dur vinaigrette Haché de veau au jus Riz créole Yaourt nature Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Filet de lieu sauce citron Epinards béchamel Semoule au lait au café	Potage de légumes Semoule au lait au café
JEUDI 2	Velouté aux poireaux Haricots beurre vinaigrette Escalope de porc au jus Pommes vapeur Fondu président Gaufre au chocolat	Velouté aux poireaux Sauté de bœuf au jus Coquillettes Pomme du Verger	Velouté aux poireaux Riz au lait

VENDREDI 3	Potage de légumes Carottes cuites vinaigrette Filet de lieu poché Riz créole Edam Œuf au lait	Potage de légumes Emincé de porc au jus Poêlée de légumes Tapioca au lait au caramel	Potage de légumes Faisselle
	Potage de légumes P. de terre vinaigrette Poulet rôti Navets braisés Fraidou Purée de pommes	Potage de légumes Œufs durs béchamel Jardinière de légumes Mousse café	Potage de légumes Flan nappé caramel
	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage blanc Sauté de porc au jus Tortis Crème anglaise Moelleux à la crème de marrons	Potage de légumes Emincé de dinde sauce aurore Carottes persillées Yaourt aromatisé	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat

OU DIMANCHE 5

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

DIMANCHE

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origines françaises

PC : Plat complet / PF : Plat froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n° 48 - du 29 Novembre au 05 Décembre



Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



Sans viande

FORMULE MIDI		SUPPLEMENTS FORMULES
MENU A 9,50€		SUPPLEMENTS 0,60€
LUNDI 29	Velouté de potiron Salade coleslaw Clafoutis d'Automne Chou-fleur et brocoli Yaourt nature Entremets vanille	Velouté de potiron Fromage blanc aux fruits
	MARDI 30	Potage crécy cumin Céleri rémoulade Colin pané Haricots verts aux oignons Petit fromage frais ail et fines herbes Bouillie de froment à la fleur d'oranger
MERCREDI 1	Potage de légumes Œuf dur vinaigrette Crêpe de fruits de mer Epinards béchamel Yaourt aromatisé Clémentine	Potage de légumes Semoule au lait au café
JEUDI 2	Velouté aux poireaux Chou rouge vinaigrette Tarte au fromage Salade verte Coulommiers Flan vanille	Velouté aux poireaux Riz au lait

3 VENDREDI	<i>Potage de légumes</i> Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce bretonne Riz créole Edam Œuf au lait		Potage de légumes Faisselle
4 SAMEDI	<i>Potage paysanne</i> P. de terre vinaigrette Œufs durs béchamel Jardinière de légumes Fraidou Purée de pommes		Potage paysanne Flan nappé caramel
5 DIMANCHE	<i>Potage de légumes</i> Tartare de légumes au fromage frais Saumonette aux câpres Tortis Crème anglaise Moelleux à la crème de marrons		Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



MENU MIXE

	FORMULE MIDI	AUTRES FORMULES	SUPPLEMENTS FORMULES
	Menu A 9,50€	Menu C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ Menu C (Livré seul) 7,95€ □	SUPPLEMENTS 0,60€
29 LUNDI	Velouté de potiron Salade de chou rouge fumé mixé* Bœuf au jus mixé Purée de p. de terre Yaourt nature Entremets vanille	Velouté de potiron Filet de colin sauce tomate mixé Purée de brocolis Liégeois au chocolat	Velouté de potiron Fromage blanc aux fruits
30 MARDI	Potage crécy cumin Betteraves vinaigrette mixées Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne mixé Purée d'haricots verts Petit fromage frais ail et fines herbes Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Potage crécy cumin Jambon blanc mixé Purée de p. de terre Flan nappé caramel	Potage crécy cumin Fromage blanc vanille
1 MERCREDI	Potage de légumes Macédoine de légumes mixée Haché de veau au jus mixé Purée de carottes Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Blanquette de volaille mixée Purée d'épinards Fromage blanc nature	Potage de légumes Semoule au lait au café
2 JEUDI	Velouté aux poireaux Haricots beurre vinaigrette mixés Escalope de porc au jus mixée Purée de céleri Petit fromage frais ail et fines herbes Flan vanille	Velouté aux poireaux Goulash de bœuf mixée Purée d'haricots verts Purée pomme 4 épices	Velouté aux poireaux Riz au lait

3 VENDREDI	<i>Potage de légumes</i> Carottes cuites vinaigrette mixées Filet de lieu sauce bretonne mixé Purée de potiron Fromage blanc nature Œuf au lait	<i>Potage de légumes</i> Emincé de porc au jus mixé Purée de petits pois Faisselle	Potage de légumes Faisselle
	<i>Potage paysanne</i> Poireau vinaigrette mixé* Escalope de poulet sauce chasseur mixée Purée de navets Fraidou Purée de pommes	<i>Potage paysanne</i> Omelette mixée* Purée d'haricots beurre Mousse café	Potage paysanne Flan nappé caramel
	<i>Potage de légumes</i> Céleri rémoulade mixé* Sauté de porc sauce charcutière mixé Purée de p.de terre Cotentin Crème dessert caramel	<i>Potage de légumes</i> Emincé de dinde sauce aurore mixé Purée de carottes Yaourt aromatisé	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat
5 DIMANCHE	<p style="text-align: center;">MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne</p> <p>Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron</p> <p>Plats : Filet mignon de porc aux giroles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles</p> <p>Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel</p> <p>Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices</p>		

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



MENU HYPERPROTEINE

		FORMULE MIDI	SUPPLEMENTS FORMULES	
		MENU A 9,50€	SUPPLEMENTS 0,60€	
LUNDI	29	Velouté de potiron Salade coleslaw Hachis Parmentier *** Yaourt nature Entremets vanille	Velouté de potiron Fromage blanc aux fruits	
	MARDI	30	Potage crécy cumin enrichi Céleri rémoulade Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots verts aux oignons Petit fromage frais ail et fines herbes Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Potage crécy cumin Fromage blanc vanille
		1	Potage de légumes enrichi Pâté de campagne Couscous aux boulettes d'agneau *** Yaourt aromatisé Clémentine	Potage de légumes Semoule au lait au café
		2	Velouté aux poireaux enrichi Chou rouge vinaigrette Potée au jambonneau *** Coulommiers Gaufre au chocolat	Velouté aux poireaux Riz au lait

3 VENDREDI	<i>Potage de courgettes céleri enrichi</i> Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce bretonne Riz créole Edam Œuf au lait	Potage de légumes Faisselle
	<i>Potage paysanne enrichi</i> Museau de porc vinaigrette à l'échalote Poulet sauce chasseur Navets braisés Fraidou Purée de pommes	Potage paysanne Flan nappé caramel
	<i>Potage de légumes enrichi</i> Tartare de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce charcutière Tortis Crème anglaise Moelleux à la crème de marrons	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement