





CETTE SEMAINE

Du Lundi 03 Mars au Vendredi 07 Mars

Toutes nos recettes sont élaborées maison par nos chefs, sauf celles indiquées par * qui ne sont pas fabriquées sur place.

LUNDI

-  Duo de chou blanc et chou rouge
-  Poireaux mimosa
- Salade de mâche abricots secs
- Wraps CAROTTES fraîches BIO ail fines herbes

- Gratin gnocchi gorgonzola et jambon sec
- Escalope de dinde grillée
-  Tarte comté, champignons et oignons caramélisés
-  Emincé de boeuf au paprika

- Penne rigate BIO au beurre
- Petits pois BIO à l'étuvée

- Blanc manger à la vanille coulis de kiwis
- Panna cotta coulis de fruits rouges
- Génoise Opéra
- Tarte aux pommes*

MARDI

- Betterave BIO à la menthe et graines de sésame
- Cake aux olives
-  Terrine de campagne* cornichon
- Endives aux figues et pommes

-  Falafels* sauce blanche
-  Endives gratinées au jambon
- Poulet au chorizo, chou fleur, tomate séchée, olive
- Steak haché BIO au poivre vert

- Courgettes au curry
- Gratin dauphinois

-  Fromage blanc au spéculoos
- Compotée pomme BIO mangue camomille
- Croustade aux pommes
- Flan pâtissier*

MERCREDI

-  Carotte BIO pomme verte râpées à la coriandre
- Salade Strasbourgeoise
- Salade de chou chinois frais au sésame
- Tartine de légumes

-  Lasagne aux carottes et pesto
-  Sauté de porc
-  Filet de lieu sauce oseille
-  Steak grillé

- Gratin de chou-fleur
-  Riz

- Muffin aux fruits rouges
- Crème catalane
- Abricot rôti au miel d'épices
- Moelleux coco citron vert

JEUDI

- Rosette
-  Oeufs durs sauce mayonnaise
- Salade au chèvre et pomme rôtie au miel
- Champignons sauce fromage blanc ciboulette

-  Tarte à l'oignon
- Andouillette grillée
-  Poisson du jour
- Tajine de veau aux fruits secs

- Légumes façon tajine
- Semoule BIO aux épices

- Mousse au chocolat à l'aquafaba
- Smoothie ananas mangue basilic
- Eclair chantilly
- Tarte potimarron et miel

VENDREDI

-  Coleslaw
-  Rillettes de colin d'Alaska aux câpres
- Brocamole
- Tartine montagnarde

-  Frittata Champignons et Fourme d'Ambert
- Côte de porc crème de champignons
-  Hachis Parmentier (boeuf BIO)
-  Pavé de rumsteak grillé nature

- Ecrasé de POMME DE TERRE BIO
- Navets frais BIO glacés

- Semoule au lait vanillée
- Ile flottante
- Rocher coco
- Brownies aux noix et sa crème anglaise

