

COLLEGE NOTRE DAME - CHARLEVILLE MEZIERES

MIDI

Semaine du 2 au 6 novembre 2020

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	Pâtisserie salée	FEUILLETE HOT-DOG	"DEJEUNER EN PROVENCE" 	<u>TOAST AUX POIRES, BLEU ET NOIX</u> 	
	Charcuterie/poisson/œuf	ŒUF MIMOSA		<u>ROULADE DE VOLAILLE</u>	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
	Féculents	SALADE STRASBOURGEOISE		TABOULE	<u>SALADE DE RIZ BIO FRAICHEUR</u>
	Crudités / Cuidités	CELERI RÂPE AU FROMAGE BLANC		CAROTTES RÂPEES CITRONNEES	<u>TOMATES CIBOULETTE</u>
	Crudités / Cuidités	<u>MACEDOINE A LA RUSSE</u>		CŒURS DE PALMIERS	SALADE D'ENDIVES FROMAGERE
Plat	Plat du jour 1 	<u>TORTILLA AUX POMMES DE TERRE</u>		<u>BLANQUETTE DE VEAU (VVF, local) A L'ANCIENNE</u>	<u>DOS DE COLIN SAUCE CITRON</u>
	Plat du jour 2	CORDON BLEU		<u>MOUSSAKA</u>	<u>BOUDIN BLANC (local)</u>
Garniture	Féculents	<u>POMMES RISSOLEES</u>		<u>RIZ BIO</u>	<u>COQUILLETES</u>
	Légumes verts	<u>CAROTTES PERSILLEES</u>		<u>LEGUMES DU POT</u>	<u>JULIENNE DE LEGUMES</u>
Fromages ou laitages	Fromage 1	<u>GOUDA</u>		TOMME GRISE	EMMENTAL
	Fromage 2	COULOMMIERS		<u>CHAOURCE</u>	CAMEMBERT
	Fromage en portion	RONDELE	SAMOS	<u>PETIT MOULE</u>	
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES		
Desserts 	Pâtisserie du jour	TARTE AU CITRON	<u>TARTE AU SUCRE</u>	<u>TARTE AUX POIRES AMANDINE</u> 	
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS			
	Dessert lacté individuel	<u>PANNA COTTA A LA VANILLE</u>	CREME DESSERT CARAMEL	LIEGEOIS CHOCOLAT	
	Fruit cuit	<u>POIRE FACON BELLE-HELENE</u> 	<u>PAPILLOTE DE POIRES AU CHOCOLAT</u> 	ABRICOTS AU SIROP	
	Fruit cru préparé	<u>ANANAS FRAIS</u>	<u>SALADE DE FRUITS</u>	SALADE DE FRUITS	

LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS



L'invité de la semaine:

LA POIRE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

 PREPARE PAR LE CHEF

 PRODUIT LOCAL

 PRODUIT FRAIS



 NOUVELLE RECETTE

Le menu conseil est souligné.

COLLEGE NOTRE DAME - CHARLEVILLE MEZIERES

MIDI

Semaine du 9 au 13 novembre 2020

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Entrées	Pâtisserie salée		<u>PIZZA AU FROMAGE</u>	CAKE AU THON	
	Charcuterie/poisson/œuf	ROSETTE ET CORNICHONS	RILLETES DE PORC	<u>ŒUF DUR MAYONNAISE</u>	SURIMI MAYONNAISE
	Féculents	TABOULE	SALADE EXOTIQUE	SALADE MARCO POLO	POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE
	Crudités / Cuidités	<u>CELERI SAUCE COCKTAIL</u>	CAROTTES RÂPEES A L'ANANAS 	MILLEFEUILLE TOMATE-MOZZA	SALADE COLESLAW
	Crudités / Cuidités	CŒURS DE PALMIERS	BETTERAVES ROUGES PERSILLEES	MAÏS EN SALADE	<u>VELOUTE DE LEGUMES DE SAISON</u>
Plat	Plat du jour 1	<u>STEAK HACHE (VBF) SAUCE ROQUEFORT</u>	<u>ECHINE DE PORC (VPF, local) AU MIEL</u>	PARMENTIER DE LEGUMES ET SALADE VERTE 	FILET DE CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE
	Plat du jour 2	MARMITE DE POISSON	MERGUEZ	RÔTI DE DINDE AU THYM	SAUTE DE POULET A L'ANANAS ET LAIT DE COCO
Garniture	Féculents	<u>BLE A LA TOMATE</u>	<u>TORTIS</u>	PUREE	<u>RIZ BIO</u>
	Légumes verts	POËLEE DE HARICOTS	<u>POËLEE DE COURGETTES</u>	PETITS POIS	EPINARDS A LA CREME
Fromages ou laitages	Fromage 1	<u>CAMEMBERT</u>	<u>EDAM</u>	<u>SAINT-PAULIN</u>	MIMOLETTE
	Fromage 2	GOUDA	CHEVRE BÛCHE	BLEU DOUCEUR	<u>BRIE</u>
	Fromage en portion	VACHE QUI RIT	CHANTENEIGE	CARRE FRAIS	KIRI
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts, petits suisses, fromages blancs naturels, aux fruits, aromatisés...)			
 Desserts	Pâtisserie du jour	<u>GÂTEAU AU YAQURT</u>	<u>GÂTEAU CARAMELISE A L'ANANAS</u> 	BEIGNET AU CHOCOLAT	QUATRE QUART
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS			
	Dessert lacté individuel	ILE FLOTTANTE	GÂTEAU DE SEMOULE	FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	<u>MOUSSE AU CHOCOLAT</u>
	Fruit cuit	ANANAS CARAMELISE	COMPOTE DE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME-ANANAS 
	Fruit cru préparé	COUPE EXOTIQUE	<u>ANANAS FRAIS</u> 	SMOOTHIE POMME-ANANAS 	SALADE DE FRUITS

**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

L'invité de la semaine:

L'ANANAS



-  CUISINE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."


Le menu conseil est souligné.

api

COLLEGE NOTRE DAME - CHARLEVILLE MEZIERES

MIDI

Semaine du 16 au 20 novembre
2020

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	Pâtisserie salée		FRIAND A LA VIANDE	TARTE AUX POIREAUX	
	Charcuterie/poisson/œuf	SAUCISSON CUIT	MOUSSE DE SARDINES	ROSETTE ET CORNICHONS	ŒUF DUR AU THON
	Féculets	SALADE PIEMONTAISE	SALADE MEXICAINE	SALADE DE PÂTES AUX DES DE BREBIS	TABOULE (semoule BIO)
	Crudités / Cuidités	<u>CAROTTES RÂPEES CITRONNEES</u>	<u>CHOU ROUGE AUX POMMES</u>	<u>SALADE ICEBERG AU SURIMI</u>	CELERI REMOULADE
	Crudités / Cuidités	VELOUTE DE CHAMPIGNONS	AVOCAT MAYONNAISE	HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
Plat	Plat du jour 1	<u>SAUTE DE PORC (VPF) AU CURRY</u>	<u>BŒUF (VBF, local) BOURGUIGNON</u>	<u>FILET DE POULET (VVF, local) AUX EPICES DOUCES</u>	<u>STEAK HACHE SAUCE BRUNE</u>
	Plat du jour 2	NUGGETS DE BLE 	<u>PILONS DE POULET (VVF, local)</u>	CHIPOLATAS	<u>FILET DE LIEU A LA CREME DE PERSIL</u>
Garniture	Féculets	<u>PENNES</u>	<u>POMMES RÔTIES AU THYM</u>	<u>SEMOULE BIO</u>	<u>FRITES</u>
	Légumes verts	<u>CAROTTES BRAISEES</u>	<u>PETITS POIS</u>	<u>LEGUMES COUSCOUS</u>	<u>FONDUE DE POIREAUX</u>
Fromages ou laitages	Fromage 1	<u>CANTAL</u>	MUNSTER	SAINT-PAULIN	REBLOCHON
	Fromage 2	BLEU	EMMENTAL	KIRI	<u>CAMEMBERT</u>
	Fromage en portion	PETIT MOULE	<u>VACHE QUI RIT</u>	<u>CARRE FRAIS</u>	TARTARE
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts, petits suisses, fromages blancs naturels, aux fruits, aromatisés...)			
Desserts 	Pâtisserie du jour	<u>BROWNIE</u>	<u>CAKE AU CHOCOLAT</u>	TARTE AMANDINE	CRÊPE SUCREE
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS			
	Dessert lacté individuel	CREME DESSERT CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	<u>CREME AUX ŒUFS</u>	ENTREMETS PRALINE
	Fruit cuit	<u>COMPOTE DE POMMES</u>	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COMPOTE DE FRUITS	<u>PÊCHES FACON MELBA</u>
	Fruit cru préparé	COUPE CLEMENTINE-ORANGE 	ANANAS FRAIS	SALADE DE FRUITS	<u>SALADE DE CLEMENTINES A LA MENTHE</u> 



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**



L'invité de la semaine:

LA CLEMENTINE




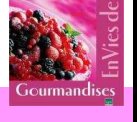
"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

-  NOUVELLE RECETTE
-  CUISINE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS

Le menu conseil est souligné.

COLLEGE NOTRE DAME - CHARLEVILLE MEZIERES

MIDI

		SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS			
Semaine du 25 au 29 novembre 2019		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Entrées  Fraicheurs	Pâtisserie salée		TARTE ENDIVE-BLEU	FRIAND AU FROMAGE	
	Charcuterie/poisson/œuf	MORTADELLE ET CORNICHONS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	PÊCHES AU THON	MORTADELLE ET CORNICHONS
	Féculets	POMMES DE TERRE AU CERVELAS	SALADE DE RIZ BIO	SALADE DE PÂTES AU BASILIC	SALADE HAWAÏ
	Crudités / Cuidités	<u>DES DE CONCOMBRES BULGARES</u>	CHOU BLANC RAPE	<u>SALADE D'ENDIVES FROMAGERE</u>	CAROTTES RÂPEES AUX RAISINS
	Crudités / Cuidités	CHAMPIGNONS SAUCE MOUTARDE	<u>VELOUTE DE BUTTERNUT</u>	RADIS NOIR REMOULADE	MACEDOINE MAYONNAISE
Plat	Plat du jour 1	CHAUSSON BOLOGNAISE	EMINCE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES DE LEGUMES	CUISSE DE POULET (VVF, locale) A LA MOUTARDE
	Plat du jour 2	<u>SAUTE DE PORC (VVF, local) AUX OLIVES</u>	TARTIFLETTE ET SALADE VERTE	TORTIS A LA CARBONARA	<u>FILET DE SAUMON A L'OSEILLE</u>
Garniture	Féculets	RIZ BIO		TORTIS	POMMES VAPEUR
	Légumes verts	ENDIVES BECHAMEL 	PUREE DE POTIRON A LA MUSCADE	RATATOUILLE	BROCOLIS AU GRATIN
Fromages ou laitages	Fromage 1	GOUDA	MIMOLETTE	CHAOURCE	TOMME BLANCHE
	Fromage 2	PYRENEES	COULOMMIERS	BRIE	FRAIDOU
	Fromage en portion	VACHE QUI RIT	CANTADOU	SAMOS	CHANTENEIGE
	Laitage du jour	LAITAGES DU JOUR			
 Desserts Gourmandises	Pâtisserie du jour	CHOUX A LA CREME	<u>PAIN PERDU (recette antigaspi)</u>	<u>PUDDING (recette antigaspi)</u>	TARTE AU CARAMBAR
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS			
	Dessert lacté individuel	CREME DESSERT VANILLE	CREME CHOCOLAT	LIEGEOIS	ENTREMETS PISTACHE
	Fruit cuit	COMPOTE POMME-CASSIS	CRUMBLE AUX FRUITS	PÊCHES AU SIROP	COMPOTE POMMES FRAISES
	Fruit cru préparé	<u>BANANE SAUCE CHOCOLAT</u>	ANANAS FRAIS	<u>SMOOTHIE POMME-FRAMBOISE</u>	<u>SALADE DE FRUITS</u>



LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS

L'invité de la semaine:
L'ENDIVE 

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE
-  RECETTE VEGETARIENNE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Le menu conseil est souligné.

COLLEGE NOTRE DAME - CHARLEVILLE MEZIERES

MIDI

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI SAINT-NICOLAS
	Entrées	Pâtisserie salée	PIZZA	<u>FLAMMEKUËCHE</u>	TATIN CAMEMBERT
	Charcuterie/poisson/œuf	ŒUF DUR MAYONNAISE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	RILLETES DE PORC ET CORNICHONS	SAUCISSON CUIT
	Féculeux	<u>SALADE BEAUCAIRE</u>	<u>SALADE DE PEPINETTES</u>	TABOULE (semoule bio) AU POULET	SALADE MARCO POLO
	Crudités / Cuidités	<u>CELERI REMOULADE</u>	CONCOMBRES SAU YAOURT ET PAPRIKA	<u>CAROTTES RÂPEES A L'ORANGE</u>	SALADE AVOCAT-PAMPLEMOUSSE
	Crudités / Cuidités	POIREAUX VINAIGRETTE	CŒURS D'ARTICHAUTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	<u>BETTERAVES ROUGES BULGARES</u>
Plat	Plat du jour 1	<u>FILET DE POULET (VVF. local) CHASSEUR</u>	<u>BŒUF (VBF. local) STROGONOFF</u>	<u>POTIFLETTE (gratin de potiron et pommes de terre au fromage tartiflette) ET SALADE VERTE</u>	<u>FILET DE POISSON PANE</u>
	Plat du jour 2	SAUCISSE DE STRASBOURG	NUGGETS DE VOLAILLE	STEAK HACHE SAUCE FROMAGERE	<u>BLANQUETTE DE VEAU (VVF, local) A L'ANCIENNE</u>
Garniture	Féculeux	<u>LENTILLES</u>	BLE PILAF	<u>POMMES DE TERRE</u>	<u>FRITES ET KETCHUP</u>
	Légumes verts	PETITS POIS	<u>HARICOTS BEURRE</u>	CAROTTES RONDELLES AU BEURRE PERSILLES	<u>LEGUMES BLANQUETTE</u>
Fromages ou laitages	Fromage 1	MIMOLETTE	<u>REBLOCHON</u>	<u>PORT-SALUT</u>	TOMME GRISE
	Fromage 2	COULOMMIERS	BRIE	BLEU	MAROILLES
	Fromage en portion	<u>CROCLAIT</u>	SAINT-MORËT	CARRE FRAIS	<u>CHANTENEIGE</u>
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts, petits suisses, fromages blancs naturels, aux fruits, aromatisés...)			
	Pâtisserie du jour	ECLAIR VANILLE	<u>CLAFOUTIS AUX POIRES</u>	ROULE CHOCOLAT	<u>PAIN D'EPICES AU MIEL DES ARDENNES</u>
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS			
	Dessert lacté individuel	<u>FLAN NAPPE CARAMEL</u>	CREME DESSERT VANILLE	GÂTEAU DE SEMOULE	MONT BLANC @ MARRONS-CHOCOLAT
	Fruit cuit	POIRES AU SIROP	COMPOTE POMME-CASSIS	<u>PRUNEAUX A L'ANGLAISE</u>	<u>CRUMBLE AU PAIN D'EPICES</u>
	Fruit cru préparé	BANANA SPLIT	<u>DUO ORANGE-POMELO</u>	<u>SALADE DE FRUITS</u>	SALADE DE KIWIS

LES FRUITS ET LEGUMES ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS



L'invité de la semaine:

LE PAMPLEMOUSSE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

-  **PREPARE PAR LE CHEF**
-  **PRODUIT LOCAL**
-  **PRODUIT FRAIS**
-  **NOUVELLE RECETTE**

Le menu conseil est souligné.



COLLEGE NOTRE DAME - CHARLEVILLE MEZIERES

MIDI

Semaine du 7 au 11 décembre 2020

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	Pâtisserie salée		CRÊPE AU FROMAGE	FRIAND A LA VIANDE	
	Charcuterie/poisson/œuf	SALAMI	ŒUF DUR SAUCE AUREORE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	GALANTINE DE VOLAILLE
	Féculents	SALADE STRASBOURGEOISE	SALADE DE RIZ BIO AU THON	BLE A LA MIMOLETTE	SALADE MEXICAINE A L'AVOCAT 
	Crudités / Cuidités	BETTERAVES ROUGES AU BOURSIN ®	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	SALADE VERTE, MAÏS ET CROÛTONS	CAROTTES RÂPEES A L'ECHALOTE
	Crudités / Cuidités	VELOUTE DE POIREAUX	AVOCAT AUX CREVETTES 	SALADE COLESLAW	MACEDOINE DE LEGUMES
Plat	Plat du jour 1	<u>NORMANDIN DE VEAU A LA CREME</u>	<u>ECHINE DE PORC (VPF. local) AU CIDRE</u>	<u>QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE</u> 	<u>FILET DE LIEU A LA MOUTARDE</u>
	Plat du jour 2	FARFALLES AU THON	ESCALOPE VIENNOISE	AIGUILLETES DE VOLAILLE FORESTIERE	BOULETTES DE BŒUF A LA SUEDOISE
Garniture	Féculents	<u>FARFALLES</u>	<u>POMMES VAPEUR</u>	<u>RIZ BIO</u>	<u>PUREE</u>
	Légumes verts	JARDINIERE DE LEGUMES	<u>CHOUX-FLEURS AU GRATIN</u>	<u>JULIENNE DE LEGUMES</u>	HARICOTS VERTS
Fromages ou laitages	Fromage 1	<u>EMMENTAL</u>	VACHE QUI RIT	TOMME NOIRE	CHEVRE
	Fromage 2	SAINT-NECTAIRE	CARRE DE LIGUEIL	<u>COULOMMIERS</u>	CANTAL
	Fromage en portion	BOURSIN ®	<u>RONDELE</u>	KIRI	<u>SAINT-MORËT</u>
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts, petits suisses, fromages blancs naturels, aux fruits, aromatisés...)			
Desserts 	Pâtisserie du jour	BROWNIE ET CREME ANGLAISE	TARTE AUX MYRTILLES	<u>ROULE A LA VANILLE</u>	CHEESECAKE
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS			
	Dessert lacté individuel	ILE FLOTTANTE	<u>CREME DESSERT CHOCOLAT</u>	CREME DESSERT PISTACHE	ENTREMETS VANILLE
	Fruit cuit	COMPOTE POMME-FRAMBOISE	POIRE SAUCE CHOCOLAT	PÊCHES FACON MELBA	COMPOTE DE POMMES
	Fruit cru préparé	<u>COUPE ANANAS-BANANE</u>	SALADE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	<u>SALADE D'AGRUMES ET POMMES</u>

LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS

L'invité de la semaine:

L'AVOCAT



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE



RECETTE VEGETARIENNE



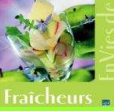






"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Le menu conseil est souligné.

COLLEGE NOTRE DAME - CHARLEVILLE MEZIERES

MIDI

Semaine du 14 au 18 décembre 2020		LUNDI	MARDI	JEUDI	REPAS DE NOËL
Entrées 	Pâtisserie salée		TARTE A L'OIGNON		
	Charcuterie/poisson/œuf	SAUCISSON A L'AIL	<u>ŒUF DUR AU THON</u>	RILLETES DE SARDINES	
	Féculents	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE	SALADE DE RIZ BIO FRAÎCHEUR	SALADE MARCO-POLO	
	Crudités / Cuidités	<u>CHOU CHINOIS</u>	ENDIVES AUX NOIX	<u>CELERI SAUCE COCKTAIL</u>	
Crudités / Cuidités	SALADE DE MAÏS	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	CŒURS DE PALMIERS		
Plat	Plat du jour 1	<u>BOULETTES A L'ORIENTALE</u> 	<u>SAUCISSE DE STRASBOURG</u>	<u>SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPE</u>	
	Plat du jour 2	BROCHETTE DE POISSON PANE	OMELETTE AU FROMAGE	<u>ECHINE DE PORC (VPF, local) AU JUS</u>	
Garniture	Féculents	<u>SEMOULE BIO</u>	POMMES RISSOLEES	SPAGHETTI	
	Légumes verts	<u>LEGUMES COUSCOUS</u>	<u>PUREE DE PANAIS</u>	<u>CHOUX DE BRUXELLES</u>	
Fromages ou laitages	Fromage 1	<u>ASSORTIMENT DE FROMAGES</u>			
	Fromage 2				
	Fromage en portion				
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts, petits suisses, fromages blancs naturels, aux fruits, aromatisés...)			
Desserts 	Pâtisserie du jour	ECLAIR CHOCOLAT	<u>GÂTEAU MARBRE</u>	BEIGNET A LA CONFITURE	
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS			
	Dessert lacté individuel	<u>MOUSSE AU CHOCOLAT</u>	GÂTEAU DE RIZ	<u>PANNA COTTA AU COULIS DE KIWI</u> 	
	Fruit cuit	COMPOTE POMME-BANANE	<u>CRUMBLE POMME-KIWI</u> 	<u>COMPOTE POMME-BANANE</u>	
	Fruit cru préparé	SALADE DE KIWIS 	<u>SALADE DE CLEMENTINES</u>	ANANAS FRAIS	



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**



L'invité de la semaine:

LE KIWI

 **PREPARE PAR LE CHEF**

 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT FRAIS**

 **NOUVELLE RECETTE**

 **RECETTE VEGETARIENNE**

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Le menu conseil est souligné.