MENUS

VEN 6 NOVEMBRE	VEN 13 NOVEMBRE	VEN 20 NOVEMBRE
Macédoine de légumes Houmous et toast	Champignons fromage blanc Haricots verts vinaigrette	Salade verte croûtons Macédoine de légumes *(produits issus de l'agriculture biologique)*
Poisson beurre blanc	Paupiette de dinde au jus	Sauté de bœuf provençal *(viande française)*
Lentilles	Boulgour petits pois *(produits issus de l'agriculture biologique et locaux)*	Röstis, brocolis
Plateau de fromages	Plateau produits laitiers	Plateau de fromages
Corbeille de fruits *(produit frais et local)*	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits *(produit frais et local)*
Cake à l'orange *(pâtisserie réalisée par le chef)*	Tarte aux pommes *(pâtisserie réalisée par le chef)*	Flan pâtissier *(pâtisserie réalisée par le chef)*

MENUS

VEN 27 NOVEMBRE	VEN 4 DECEMBRE	VEN 11 DECEMBRE	VEN 18 DECEMBRE
Soupe de butternut Pâté de campagne	Poireaux vinaigrette Salade endives noix	Soupe de légumes Pâté de campagne	Mousse da canard Salade verte
Sauté de dinde et sa sauce *(viande fraîche et française)*	Saumon crème aneth	Sauté de bœuf Orloff	Suprême de volaille
Purée de patates douces *(produits issus de l'agriculture biologique et locaux)*	Riz *(produit issu de l'agriculture biologique et local)*	Pommes de terre sautées *(produits locaux)*	Pommes de terre *(produits locaux)*
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Corbeille de fruits Gâteau pommes canelle *(pâtisserie réalisée par le chef)*	Corbeille de fruits *(produits frais et locaux)* Gâteau Bourdaloue *(pâtisserie réalisée par le chef)*	Corbeille de fruits *(produits frais et locaux)* Fondant au chocolat *(pâtisserie réalisée par le chef)*	Corbeille de fruits *(produits frais et locaux)* Bûche mousse chocolat *(pâtisserie réalisée par le chef)*