



La mystérieuse semaine des saveurs

Membre de

- Plat principal
- Légume
- Facilité
- Laiterie
- Pâtes
- Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade bulgare Boulette de bœuf et son ingrédient mystère (1) Pommes paillard Camembert Mousse au chocolat	Édoine de légumes Sauté de poulet au curry et (2) Tortis Fruit	Taboulé à la (3) Mignonettes d'agneau sauce tomate Poêlée façon tajine Rondelé nature Fruit	Crêpe au fromage Œuf à la coque sautee Carottes sautées au (4) Bûchette mi-chèvre Fruit	Salade verte au fromage et aux noix Jambon grillé* Purée de céleri à la crème fraîche Pâtisserie

Cuisiné par le chef

Nouveauté

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)
 Salade bulgare : Concombre cube, carotte cube, sauce bulgare
 Macédoine de légumes : haricot vert, flageolet, petit pois, carotte, navet
 Salade verte au fromage et aux noix : salade, emmental, noix, vinaigrette.
 Taboulé à la menthe : Semoule de blé, tomate, persil, citron, oignon, menthe, vgtte



La mystérieuse semaine des saveurs:

un jour = une saveur à retrouver

(1) Ses graines fournissent une épice, ses feuilles une herbe aromatique parfois appréciée outre-mer -cilantro, persil arabe, persil mexicain ou persil chinois- la coriandre

(2) Liquide laitier préparé à partir de pulpe de noix de coco râpée (fruit du cacaoyer); lait de coco

(3) Elle peut s'utiliser en infusion (rafraîchissante l'été et réconfortante l'hiver) et donne toute sa personnalité dans le salade du jour: la menthe

(4) Répandu sous la forme de petites graines séchées, de couleur brun clair. Proviens d'une plante de la famille des ombellifères et connu pour son odeur un peu entêtante et son goût épicé, amer et aromatique: le cumin

Bon appétit!

VACANCES SCOLAIRES

- Plat principal
- Légume
- Facilité
- Laiterie
- Pâtes
- Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VACANCES			SCOLAIRES	

Cuisiné par le chef

Nouveauté

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)



La mystérieuse semaine des saveurs:

un jour = une saveur à retrouver

(1) Ses graines fournissent une épice, ses feuilles une herbe aromatique parfois appréciée outre-mer -cilantro, persil arabe, persil mexicain ou persil chinois- la coriandre

(2) Liquide laitier préparé à partir de pulpe de noix de coco râpée (fruit du cacaoyer); lait de coco

(3) Elle peut s'utiliser en infusion (rafraîchissante l'été et réconfortante l'hiver) et donne toute sa personnalité dans le salade du jour: la menthe

(4) Répandu sous la forme de petites graines séchées, de couleur brun clair. Proviens d'une plante de la famille des ombellifères et connu pour son odeur un peu entêtante et son goût épicé, amer et aromatique: le cumin

Bon appétit!