



Semaine n°40- du 4 au 10 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 4	Crème de potiron Pâtes au basilic Sauté de dinde angevine Haricots verts aux oignons Cotentin <b>LOCAL</b> Purée de pommes	Crème de potiron Tomate vinaigrette Couscous de poisson *** Camembert Crème dessert chocolat	Omelette Pommes boulangères <b>LOCAL</b> Poire
MARDI 5	Velouté aux champignons Betteraves ciboulette <b>LOCAL</b> Jambonneau sauce moutarde Lentilles cuisinées Yaourt nature Kiwi	Velouté aux champignons Crêpe au fromage <b>LOCAL</b> Bœuf aux oignons Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Flan nappé caramel	Poêlée de légumes à la volaille *** Semoule au lait à la cannelle <b>M</b>
MERCREDI 6	Potage de légumes Concombre persillé boulettes de bœuf sauce niçoise Riz créole Brie Crème vanille	Potage de légumes Paté de Foie Poulet sauce marchand de vin Celeri braisé Yaourt nature <b>LOCAL</b> Pomme du Verger	Cake au poisson citron coriandre Epinards à la crème Mousse au café
JEUDI 7	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Poitrine de veau sauce chasseur Petits pois fermière Gouda Moelleux poire cannelle <b>M</b>	Potage de légumes Poireau vinaigrette Omelette nature Tortis Fondu président Orange	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Flan chocolat
VENDREDI 8	Potage crécy Carottes râpées vinaigre de cidre Filet de colin au citron Purée de potiron Yaourt nature Purée pomme figue <b>M</b>	Potage crécy Pommes de terre à l'échalote Chou-fleur à la parisienne *** Pont l'Evêque Fromage blanc aux myrtilles	Blettes au boeuf *** Prunes
SAMEDI 9	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Poulet rôti Frites Fromage frais au sel de Guérande Crème pâtissière au rhum <b>M</b>	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Filet de lieu sauce oseille Mitonnée de légumes Bûchette mi chèvre Mousse au chocolat	Gougère au fromage Salade verte en chiffonnade <b>LOCAL</b> Pomme entière cuite au four
DIMANCHE 10	Potage Dubarry Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Purée pdt Emmental Far aux raisins <b>M</b>	Potage Dubarry Taboulé Sauté de porc aux pruneaux Navets braisés Fraidou Eclair au café	Cassolette de poisson aux petits légumes *** Kiwi

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise  
Mitonnée de légumes: haricots verts, courgettes, carottes  
Chou-fleur à la parisienne: chou-fleur, béchamel, dés de jambon

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



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

PC : Plat complet / F : Plat froid



Semaine n°40- du 4 au 10 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SEL**

MENU A PAUVRE EN SEL	
LUNDI 4	Pâtes au basilic Sauté de dinde angevine Haricots verts aux oignons Saint paulin Purée de pommes
MARDI 5	Betteraves ciboulette Bœuf aux oignons Lentilles cuisinées Yaourt nature Kiwi
MERCREDI 6	Concombre persillé Boulettes de bœuf sauce piquante Riz créole Edam Crème vanille
JEUDI 7	Chou rouge vinaigrette Haché de veau au jus Petits pois fermière Gouda Moelleux poire cannelle
VENDREDI 8	Carottes râpées vinaigre de cidre Filet de colin sauce citron Purée de potiron Yaourt nature Purée pomme figue
SAMEDI 9	Macédoine mayonnaise Poulet rôti Frites Fromage frais nature Crème pâtissière au rhum
DIMANCHE 10	Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Purée pdt Saint paulin Far aux raisins

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise  
 Mitonnée de légumes: haricots verts, courgettes, carottes  
 Chou-fleur à la parisienne: chou-fleur, béchamel, dés de jambon

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



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

PC: Plat complet / F: Plat froid



Semaine n°40- du 4 au 10 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI 4	Pâtes au basilic Sauté de dinde angevine Haricots verts aux oignons / Semoule Cotentin Purée de pommes
MARDI 5	Betteraves ciboulette Jambonneau sauce moutarde Lentilles cuisinées / Carottes Yaourt nature Kiwi
MERCREDI 6	Concombre persillé Boulettes de bœuf sauce piquante Riz créole / Celeri Brie Pomme du Verger
JEUDI 7	Chou rouge vinaigrette Poitrine de veau sauce chasseur Petits pois fermière / Tortis Gouda Moelleux poire cannelle s/ sucre
VENDREDI 8	Carottes râpées vinaigre de cidre Filet de colin au citron Purée de potiron Yaourt nature Purée pomme figue
SAMEDI 9	Cervelas vinaigrette Poulet rôti Mitonnée de légumes / Frites Fromage frais au sel de Guérande Crème pâtissière au rhum
DIMANCHE 10	Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Navets / Purée pdt Emmental Far nature s/ sucre

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise  
 Mitonnée de légumes: haricots verts, courgettes, carottes  
 Chou-fleur à la parisienne: chou-fleur, béchamel, dés de jambon

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



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

PC: Plat complet / F: Plat froid



Semaine n°41- du 11 au 17 Octobre 2021

Semaine du goût vitaminée

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 11	Potage poireau p. de terre Salade vitaminée Cassoulet *** Yaourt nature Pûree pomme gingembre agrumes	Potage poireau p. de terre Salade exotique LOCAL Sauté de bœuf aux groseilles Carottes braisées Cotentin Flan nappé caramel	Poêlée d'abricots verts à la volaille *** Liégeois vanille
MARDI 12	Potage de légumes Salade de risetti poivron basilic Omelette Courgettes au curcuma Edam Liégeois café	Potage de légumes Betteraves vinaigrette à la framboise Sauté de dinde sauce tomate Purée de p. de terre Fondu président Mousse au chocolat	Quenelles de veau sauce normande Riz pilaf LOCAL Poire
MERCREDI 13	Potage crécy Romanesco et chou-fleur au fromage frais ail et fines herbes Tortellini de bœuf sauce basilic *** Fraidou Kiwi	LOCAL Potage crécy Pommes de terre à l'ancienne Filet de lieu sauce aurore Julienne de légumes Yaourt nature Purée pomme fenouil	Jambon blanc Salsifis à la crème Crème pâtissière aux amandes
JEUDI 14	Crème de potiron à la muscade Céleri rémoulade au curry Poulet sauce suprême Carottes et navets Crème anglaise Gâteau chocolat betteraves	Crème de potiron à la muscade Pâté de campagne Rôti de porc sauce aux poires Penne rigate Tomme blanche Orange	Crêpe aux champignons Salade verte en chiffonnade Yaourt nature
VENDREDI 15	Potage Dubarry Carottes râpées vinaigrette au cumin Farmentier de poisson à la patate douce *** Coulommiers Fromage blanc au coulis de mûre	Potage Dubarry Saucisson à l'ail Boulettes d'agneau sauce forestière Polenta crémeuse Petit fromage frais aux noix LOCAL Pomme du Verger	Quiche Lorraine Salade verte en chiffonnade Flan chocolat
SAMEDI 16	Potage de légumes Salade de pâtes tricolores Escalope viennoise Brocolis Yaourt nature LOCAL Poire	Potage de légumes Chou blanc aux raisins Chili con carne *** Mimolette Liégeois café	Clafoutis normand Fondue de poireau Crème dessert caramel
DIMANCHI 17	Potage céleri carottes Macédoine de légumes Palette de porc à la diable Pommes rissolées Saint Nectaire Tarte au flan	Potage céleri carottes Salade de perle estivale Emincé de dinde aux oignons Petits pois Camembert Moelleux nature	Gratin de poisson aux épinards *** Tapioca au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade exotique: riz, ananas, maïs  
 Salade risetti, poivron, basilic: risetti (petites pâtes)  
 Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange

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



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

PC : Plat complet / F : Plat froid



Semaine n°41- du 11 au 17 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SEL**

MENU A PAUVRE EN SEL	
11 LUNDI	Salade vitaminée Escalope de porc au jus Haricots blancs Yaourt nature Purée pomme gingembre agrumes
12 MARDI	Salade de risetti poivron basilic Omelette s/ sel Courgettes au curcuma Edam Liégeois café
13 MERCREDI	Romanesco et chou-fleur vinaigrette Filet de lieu sauce aurore Tortis Yaourt nature Kiwi
14 JEUDI	Céleri sauce fromage blanc curry Poulet sauce suprême Carottes et navets Crème anglaise Gâteau chocolat betteraves
15 VENDREDI	Carottes râpées vinaigrette au cumin Parmentier de poisson à la patate douce *** Saint paulin Fromage blanc au coulis de mûre
16 SAMEDI	Salade de pâtes tricolores Escalope dinde au jus Brocolis Yaourt nature Poire
17 DIMANCHE	Macédoine de légumes vinaigrette Sauté de porc à la sauge Pommes rissolées Edam Moelleux nature

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade exotique: riz, ananas, maïs

Salade risetti, poivron, basilic: risetti (petites pâtes)

Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange

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



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

PC: Plat complet / F: Plat froid



Semaine n°41- du 11 au 17 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI 11	Salade vitaminée Cassoulet *** Yaourt nature Purée pomme gingembre agrumes
MARDI 12	Salade de risetti poivron basilic Omelette Courgettes au curcuma / Purée Edam Poire
MERCREDI 13	Romanesco et chou-fleur au fromage frais ail et fines herbes Tortellini de bœuf sauce basilic *** Fraidou Kiwi
JEUDI 14	Céleri rémoulade au curry Poulet sauce suprême Carottes et navets / Penne Yaourt nature Gâteau chocolat betteraves s/ sucre
VENDREDI 15	Carottes râpées vinaigrette au cumin Parmentier de poisson à la patate douce *** Coulommiers Fromage blanc au coulis de mûre s/ sucre
SAMEDI 16	Salade de pâtes tricolores Escalope viennoise Brocolis / Haricots rouges Yaourt nature Poire
DIMANCHE 17	Macédoine de légumes Palette de porc à la diable Pommes rissolées Saint Nectaire Moelleux nature s/ sucre

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade exotique: riz, ananas, maïs

Salade risetti, poivron, basilic: risetti (petites pâtes)

Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange

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



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

PC: Plat complet / F: Plat froid



Semaine n°42 - du 18 au 24 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 18	Potage parmentier Chou rouge vinaigrette Lasagnes à la bolognaise *** Gouda Crème vanille	Potage parmentier Semoule fantaisie Filet de saumon sauce à l'aneth Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Kiwi	Omelette Endive béchamel Crème dessert caramel
MARDI 19	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre ail et persil Yaourt nature Local Purée pomme myrtille M	Potage de légumes Salade coleslaw Andouillette Local Purée de p. de terre Camembert Flan chocolat	Meunière de poisson au beurre blanc Julienne de légumes forestière Local Poire
MERCREDI 20	Potage crécy Pâté de foie Jambon au porto Jardinière de légumes Emmental Smoothie fruits rouge M	Potage crécy Local Quiche lorraine Bœuf mode Pdt vapeur Pavé 1/2 sel Local Pomme du Verger	Pizza au fromage Salade verte en chiffonade Liégeois café
JEUDI 21	Potage de légumes Betteraves à l'ail Emincé de dinde à la crème Carottes et chou-fleur au curcuma Cotentin Clafoutis aux quetsches M	Potage de légumes Galantine de volaille Paupiette de veau au jus Haricots blancs cuisinés Yaourt nature Orange	Poêlée de p. de terre à la strasbourgeoise *** Flan vanille
VENDREDI 22	Local Velouté de potiron Salade de perles aux petits légumes Filets de lieu au beurre citron Poireau béchamel Brie Local Pomme cuite	Velouté de potiron Salade fantaisie Escalope de porc sauce charcutière Purée de butternut Fondu président Mousse citron	Risotto de volaille *** Fromage blanc au miel
SAMEDI 23	Local Potage de légumes Local Carottes râpées à l'orange Choucroute *** Fraidou Local Purée pomme cannelle M	Potage de légumes Pâtes au basilic Omelette Epinards à la crème Saint Paulin Banane	Cake au bleu et dés de poire M Salade verte vinaigrette Mousse au chocolat
DIMANCHE 24	Potage de céleri carotte Salami cornichons Cuisse de canette au jus Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Moelleux aux pomme M	Potage de céleri carotte Haricots verts vinaigrette Duo de poissons sauce crème curcuma Riz créole Yaourt nature Tartelette aux fruits	Macaronis façon carbonara *** Local Pomme du Verger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise  
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins  
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

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



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



Semaine n°42 - du 18 au 24 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SEL**

MENU A PAUVRE EN SEL	
18 LUNDI	Chou rouge vinaigrette Filet de saumon sauce à l'aneth Pôlée de légumes Gouda Crème vanille
19 MARDI	Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre ail et persil Yaourt nature Purée pomme myrtille
20 MERCREDI	Macédoine vinaigrette Rôti de porc au jus Jardinière de légumes Saint paulin Smoothie aux fruits rouges
21 JEUDI	Betteraves à l'ail Emincé de dinde à la crème Carottes et chou-fleur au curcuma Yaourt nature Clafoutis aux quetsches
22 VENDREDI	Salade de perles aux petits légumes Filet de lieu au beurre citron Poireau béchamel Edam Pomme cuite
23 SAMEDI	Carottes râpées à l'orange Omelette Epinards à la crème Fromage frais nature Purée pomme cannelle
24 DIMANCHE	Haricots verts vinaigrette Cuisse de canette au jus Petits pois fermière Yaourt nature Moelleux aux pommes

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise  
 Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins  
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

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

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



Semaine n°42 - du 18 au 24 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
18 LUNDI	Chou rouge vinaigrette Filet de saumon sauce à l'aneth Pôlée / Tortis Gouda Kiwi
19 MARDI	Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre / Purée pdt Yaourt nature Purée pomme myrtille
20 MERCREDI	Pâté de foie Jambon au porto Jardinière de légumes / pdt vapeur Emmental Smoothie aux fruits rouges s/sucre
21 JEUDI	Betteraves à l'ail Emincé de dinde à la crème Carottes et chou-fleur au curcuma Cotentin Clafoutis aux quetsches s/ sucre
22 VENDREDI	Salade de perles aux petits légumes Filet de lieu au beurre citron Poireau béchamel Brie Pomme cuite
23 SAMEDI	Carottes râpées à l'orange Choucroute *** Fraidou Purée pomme cannelle
24 DIMANCHE	Haricots verts vinaigrette Cuisse de canette au jus Petits pois fermière / Riz Fromage frais au sel de Guérande Moelleux aux pommes s/sucre

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

- Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins
- Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

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

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



Semaine n°43- du 25 au 31 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 25	Velouté de potiron Salade coleslaw Hachis Parmentier *** Yaourt nature Mousse café	Velouté de potiron Salade pastourelle Filet de limande au beurre blanc Chou-fleur et brocoli Mimolette Orange	Cake aux légumes <sup>M</sup> Salade verte en chiffonnade  Liégeois au chocolat
MARDI 26	Potage crécy cumin Céleri rémoulade Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots verts aux oignons Petit fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Potage crécy cumin Pizza au fromage Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Emmental Flan nappé caramel	Raviolis de bœuf sauce tomate ***  Poire
MERCREDI 27	Potage de légumes Pâté de campagne Couscous aux boulettes d'agneau *** Yaourt nature Salade de fruits	Potage de légumes Macédoine de légumes Blanquette de volaille Riz créole Tomme blanche Panna cotta mangue <sup>M</sup>	Crêpe aux fruits de mer Epinards béchamel  Pruneaux au vin
JEUDI 28	Velouté aux poireaux Chou rouge vinaigrette Potée au jambonneau *** Coulommiers Gaufre au chocolat	Velouté aux poireaux Haricots beurre vinaigrette Goulash de bœuf Purée de potimarron Fondu président Flan vanille	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade  Purée pomme 4 épices <sup>M</sup>
VENDREDI 29	<sup>LOCAL</sup> Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce bretonne Petits pois au jus Edam Œuf au lait <sup>M</sup>	Potage de légumes Salade Marco Polo Boudin noir Frites Fromage blanc nature Poire	Poêlée de légumes aux lardons ***  Tapioca au lait au caramel <sup>M</sup>
SAMEDI 30	Potage paysanne Pâté de tête Poulet sauce chasseur Brocolis Fraidou <sup>LOCAL</sup> Purée de pommes <sup>M</sup>	Potage paysanne Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise Purée de pommes de terre Bleu Crème dessert chocolat	Œufs durs béchamel Jardinière de légumes  Mousse café
DIMANCHE 31	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce charcutière Tortis Bûchette mi chèvre Moelleux à la crème de marrons <sup>M</sup>	Potage de légumes Salade de perles citron coriandre Saumonette sauce aux câpres Carottes et champignons nersillés Crème anglaise Gâteau façon brownies <sup>M</sup>	Salsifis à la volaille sauce aurore ***  Yaourt nature

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron  
Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise  
Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron mayonnaise  
Trio de légumes: haricots verts, carottes, chou-fleur  
Clafoutis d'Automne: champignons, panais

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



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

PC : Plat complet / F : Plat froid



Semaine n°43- du 25 au 31 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SEL**

MENU A PAUVRE EN SEL	
LUNDI 25	Salade coleslaw Hachis Parmentier *** Yaourt nature Mousse café
MARDI 26	Céleri sauce fromage blanc Emincé de dinde au jus Haricots verts aux oignons Saint paulin Mousse au chocolat
MERCREDI 27	Macédoine de légumes Couscous aux boulettes d'agneau *** Yaourt nature Panna Cotta mangue
JEUDI 28	Chou rouge vinaigrette Escalope de porc au jus Légumes potée Fromage frais nature Gaufre au chocolat
VENDREDI 29	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce bretonne Petits pois Fromage blanc nature Œuf au lait
SAMEDI 30	Poireau vinaigrette Poulet sauce chasseur Brocolis Edam Purée de pommes
DIMANCHE 31	Tartare de légumes au fromage frais Sauté de porc au jus Tortis Crème anglaise Gâteau façon brownie

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
- Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise
- Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron mayonnaise
- Trio de légumes: haricots verts, carottes, chou-fleur
- Clafoutis d'Automne: champignons, panais

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



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

PC: Plat complet / F: Plat froid



Semaine n°43- du 25 au 31 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI 25	Salade coleslaw Hachis Parmentier *** Yaourt nature Orange
MARDI 26	Céleri rémoulade Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots verts aux oignons / Lentilles Petit fromage frais ail et fines herbes Poire
MERCREDI 27	Pâté de campagne Couscous aux boulettes d'agneau *** Yaourt nature Panna Cotta mangue s/sucre
JEUDI 28	Chou rouge vinaigrette Potée au jambonneau Pdt vapeur Coulommiers Purée pomme 4 épices
VENDREDI 29	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce bretonne Petits pois / Frites Edam Œuf au lait s/ sucre
SAMEDI 30	Pâté de tête Poulet sauce chasseur Brocolis / Purée pdt Fraidou Purée de pommes
DIMANCHE 31	Tartare de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce charcutière Carottes et champignons / Tortis Bûchette mi chèvre Moelleux à la cannelle s/ sucre

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
- Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise
- Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron mayonnaise
- Trio de légumes: haricots verts, carottes, chou-fleur
- Clafoutis d'Automne: champignons, panais

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



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

PC: Plat complet / F: Plat froid