

LA SEMAINE DU GOUT :

Depuis 1990, chaque année au mois d'octobre, la semaine du goût favorise les rencontres et promeut la culture du patrimoine culinaire ainsi que le bien manger, à travers des actions organisées sur tout le territoire. Déclinée dans de nombreux pays, elle existe même au Japon depuis 2013 !

École de MENUS DU MOIS DE



2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28.09 au 02.10	Betteraves vinaigrette Tortis al verde crème de mascarpone Édam Liégeois vanille	Concombre BIO bulgare Escalope de porc aux oignons confits Carottes sautées Tartare Gâteau d'anniversaire	Carpaccio de tomates Poisson crème citronnée Riz Camembert Panacotta	Taboulé Filet de volaille forestière Gratin de chou fleur Petit suisse sucré Fruit frais de saison BIO
Semaine du 05 au 09.10	Carottes râpées Petit salé Lentilles Emmental BIO Entremet caramel beurre salé	Salade grecque Wings de poulet Haricots verts BIO Kiri Tarte au chocolat	Œuf mimosa Pizza royale Salade verte Yaourt aromatisé Salade de fruits frais	Tartare de légumes Moules marinières Frites Fromage blanc sucré Fruit frais de saison
 Semaine du 12 au 16.10	SALE SUCRE	MENU SIGNATURE	JE VOIS ROUGE	COURGES ET COMPAGNIES
	Toast chèvre et miel Echine de porc sauce BBQ Carottes glacées Salade avocat ananas	Gougère Volaille rôtie Gratin de chou chou Chou aux éciats caramélisés	Caviar de betteraves Poisson au coulis de piquillos Riz rouge Muffin rouge	Velouté de Potimarron Parmentier de butternut Salade Millas à la citrouille
Semaine du 19 au 23.10		VACANCES	VACANCES	
Semaine du 26 au 30.10		VACANCES	VACANCES	

Produit Bio



Repas Végétarien

Préparation maison à base de
produits frais

Produit de saison



Produit local

