



regio.garantie



Menus du 06 janvier au 12 janvier 2025



Fondue à Notre Dame
Fondue à Plantamour

Fondue
à La Coccinelle

| | lundi 06 | mardi 07 | mercredi 08 | jeudi 09 | vendredi 10 | samedi 11 | dimanche 12 | |
|---------------------|--------------------------------|---------------------------------|--|--------------------------------|---------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| M I D I | Les entrées | Crème de champignons | Soupe à l'oignons | Crème de potiron | Potage Crécy | Crème Dubarry | Potage taillé | Mousse de canard au Porto |
| | Les moments de toujours | Potée au chou | Pavé de truite à l'estragon | Cordon bleu de dinde | Daube de bœuf | Gambas a la provençale | Boudin noir | Sauté de lapin à la sauge |
| | | | Riz basmati | Risotto d'orge | Coquillettes | Riz pilaw | Pomme de terre purée | Polenta moelleuse |
| | | | Haricots plats | Bâtonnières de carottes | Choux de Bruxelles | Courgettes sautées | Pommes fruits | Brocolis |
| Les desserts | Salade d'orange | glaces assorties | Tarte au flan | Crème brûlée | Mousse passion | Soufflé glacé à la verveine | Religieuse chocolat | |
| Goûter | Kouglof | Bugnes | Petits Suisses | Sablé | Compoté de rhubarbe | Corbeille de fruits | Clémentines | |
| S O I R | Sur le tard | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage |
| | | Cannelloni rocotta sauce tomate | Gnocchi de pommes de terre crème et pécorino | Rissole à la viande et épinard | Saucisson brioché | Gâteau au fromage | Gratin de côtes de bette | Café complet |
| | | Grana padano | Assiette de jambon blanc | Salade de mâche | Salade verte | Salade de betterave cuite | Saucisse végétarienne | |
| | | Séré coulis de mûre | Ananas au sirop | Poire au vin d'épices | Pommes au four | Quatre-quarts aux pêche | Pain perdu, crème Anglaise | Compote pomme-poire cardamome |

L'astérisque (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.

Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des bouillons et fonds industriels sans allergènes ne répondant pas aux exigences du label Fait Maison. Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria. Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

*:Produits GRTA