

Fondue
à Plantamour
& Notre Dame

Fondue à la
Coccinelle

		lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05	samedi 06	dimanche 07
M I D I	Les entrées	Potage taillé de légumes verts*	Bouillon de vermicelles	Crème de champignons	Potage poireaux et pommes de terre	Soupe au pistou	Crème de lentilles vertes*	Macédoine de légumes
	Les moments de toujours	Epaule d'agneau confite au citron	Filets de carrelet aux crevettes	Boudin noir	Cuisse de poulet basquaise	Dos de dorade beurre blanc	Steak haché de bœuf sauce poivre	Choucroute garnie
		Haricots coco	Riz thaï	Purée de pommes de terre*	Riz pilaw	Blé gourmet aux légumes	Pommes de terre frites*	
		Cocotte de légumes d'hiver	Fondue de poireaux*	Pommes (fruits) sautées	Brocolis vapeur		Haricots verts persillade	
	Les desserts	Salade d'ananas	Salade d'orange à la cannelle	Nougat glacé	Poire au sirop de badiane	Compotée de rhubarbe et Saint Nicolas en brioche	Banane	Baba au rhum
	Goûter	Sablé breton*	Yoghourt	Flan praliné*	Mousse au chocolat	Clémentines	Cuchaule	Salade de fruits
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Quiche à la courge et ricotta	Gnocchi de polenta et champignons sautés*	Omelette aux herbes	Cannelloni ricotta épinard sauce tomate	Gratin de chou-fleur et dés de jambon*	Spaghetti sauce bolognaise	Café complet*
		Salade verte*	*Salade de betteraves	Tomates à la provençale*			Grana Padano	Plateaux de fromages
		Crème brûlée*	Tarte au vin	Pain perdu à la crème anglaise*	Pruneaux au thé	Pudding à la diplomate *	Séré coulis de framboises	Compote de pommes-cassis*

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