

CUISINE



Semaine du 03 au 09 février 2025

A TREMBLEY

SEMAINE 06

M
I
D
I

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08	Dimanche 09
Potage de légumes	Potage de céleri	Potage cultivateur	Soupe de légumes	Velouté de courge	Soupe du jardin	Mousse d'avocat aux crevettes
Escalope de poulet(FR) à la forestière	Feuilleté au saumon(NO)	Choucroute(CH) garnie	Fricassée de lapin(FR) à la moutarde	Dos de cabillaud(FAO27), sauce mousseline	Emincé de bœuf(CH) au poivre	Poitrine de veau(CH) farcie
Pommes rissolées	Riz		Polenta	Pommes croustillantes	Ebly crémeux	Pommes duchesse
Ratatouille	Épinard à la crème		Chou romanesco	Méli mélo de légumes	Côtes de bettes braisées	Fagot d'haricots verts
Mousse aux fruits rouge	Crème café au whisky tuile aux amandes	Roulade aux fruits	Profiterolles	Poire crème pistache	Dessert glacé	Douceur du pâtissier

S
O
I
R

Crème de courgettes	Soupe du jardin	Crème Dubarry	Velouté de légumes	Potage du jour	Potage grand-mère	Crème de légumes
Tagliatelles à la carbonara	Gratin de pommes de terre au jambon(CH)	Flan de courge aux crevettes(VN)	Canapé au saumon fumé(NO)	Risotto à la juliennes de viande séchée(CH)	Endives au jambon(CH)	Quiche maison et sa saladine
Salade d'endives	Salade panachée	Salade de betteraves*	Salade d'endives	Salade de céleri, rémoulade	Salade de carottes râpées	Petit pain
Salade de kiwi et orange	Pommes au four	Coupe d'ananas coulis de passion	Fromage blanc aux abricots	Crumble à la rhubarbe	Clémentine	Yaourt aux fruits

Les origines des viandes sont appliquées sur le tableau d'affichage à l'entrée de la salle

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label fait maison

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

