

CUISINE



SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2026

A TREMBLEY

SEMAINE 40

M
I
D
I

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 01	Vendredi 02	Samedi 03	Dimanche 04
Potage de légumes	Potage Crécy	Soupe de légumes	Potage du maraicher	Potage à la courge	Potage paysan	Terrine maison
Pot au feu(ch) et sa vinaigrette	Filet de limande(fao67) meunière aux amandes	Poulet rôti(ch) et son jus	Garniture financiere(fr)	Filet de daurade(gr), sauce vierge	Joue de por(ch) braisées au vin rouge	Mijoté de chevreuil(fr) aux marrons
Pommes persillées	Pommes de terre rôties	Frites	Riz	Orge perlé crémeux	Pommes mousseline	Tagliatelles
Légumes du pot	Côte de blette braisée	Fagot de haricots verts	Courgettes et potiron	Tomates aux petits légumes	Carottes à l'échalote	Choux de bruxelles
Crèmeux praliné	Brioche moelleuse, sauce vanille	Pâtisserie	Flan coco-mangue	Tarte aux fruits	Dessert glacé	Douceur du pâtissier

S
O
I
R

Crème de légumes	Soupe du jour	Soupe de légumes	Velouté de céleri	Soupe du potager	Velouté de légumes	Soupe du jardinier
Risotto milanais	Mini Navette au jambon de dinde fumé	Galettes de légumes et céréales au curry	Tomme panée au noix et ses pommes persillées	Penne sauce carbonara	Feuilleté maison	Rösti au fromage blanc et herbes
Salade d'endives	Salade verte et maïs	Salade du chef	Salade verte	Salade de carottes rapées	Salade panaché	Salade de betterave rouge à l'échalote-ciboulette
Litchis *et framboises	Pommes au caramel	Semoule au coulis de fruits	Fruit frais	Pruneaux à l'armagnac	Compote de pommes-rhubarbes	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

