CUISINE



Semaine du 16 au 22 novembre 2026 — A TREMBLEY — SEMAINE 47

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
MIDI	Velouté du jardin	Potage du jardin	Potage dauphinois	Velouté de légumes	Soupe de légumes	Soupe du potager	Tsatziki aux tomates séchées et blinis
	Bœuf bouilli(ch) et sa vinaigrette	Boulette d'agneau(ch), sauce cumin	Haut de cuisse de poulet rôti(ch) au thym	Schubling grillé(ch) aux oignons	Crevettes sautées(vn), curry coco	Cou de porc fumé(ch), sauce moutarde	Rôti de veau(ch) et son jus corsé
	Pommes de terre persillées	Ebly façon pilaf	Frites	Polenta crémeuse au parmesan	Riz pilaf	Mijoté de lentilles	Gratin de pommes de terre
	Légumes du pôt	Brocolis à l'echalote	Gratin de courge	Haricots plats braisés	Julienne de légumes	Courgettes rôties	Petits pois-carottes
	Crème café et whisky	Rocher noix coco vanille	Pâtisserie	Flan à la mangue	Pâtisserie	Dessert glaçé	Douceur du dimanche
SOIR	Soupe champenoise	Soupe du jour	Velouté de brocolis	Potage parisien	Potage crécy	Crème de légumes	Potage du maraicher
	Rouleaux de printemps, sauce asiatique	Œuf poché à la florentine	Assiette de charcuterie et fromage	Tartine grillée à la provençale	Œufs brouillé et ses toast	Pennes au dés de tomate et lardons	Croûte fromage
	Salade de carottes	Salade verte	Salade fraîcheur	Salade de betteraves*	Salade de céleri rémoulade	Salade d'endives	Saladine du jour
	Orange et pamplemousse à la grenadine	Pomme à la canelle	Yaourt aux fruits	Poires au vin	Pêche au sirop	Clémentine	Séré 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