

“les danses” FOLKLORIQUES

Les **MENUS**
de la semaine

Lundi 8 octobre

Concombre façon tzatziki
Dips de carotte & houmous
à la carotte
Salade verte, radis roses
sauce ktipiti

Boulettes de bœuf sauce
menthe & citron
Filet de hoki & légumes
façon Grecque
Escalope de dinde

Boulgour
Poêlée de légumes

Assortiment de yaourts
naturels & lactés
Rondelé ail & fines herbes
Edam

Corbeille de fruits
Dessert au yaourt à la
Grecque, crème & miel
Salade de fruits frais
Roulé aux fruits

Mardi 9 octobre

Salade verte, thon &
croûtons
Rillettes de poisson aux
aromates
Chou fleur, pommes de
terre sauce ravigote

Crêpe jambon fromage
Filet de maquereau sauce
moutarde
Steak haché

Purée
Poêlée Bretonne de carotte,
poireau, céleri & oignons
Salade verte

Assortiment de yaourts
naturels & lactés
Fraidou
Camembert

Corbeille de fruits
Crêpe au chocolat
Dips de pomme & crème au
caramel
Far Breton

Mercredi 10 octobre

Feuilleté de légumes Indien
& vache qui rit
Raïta de concombre
Velouté de lentilles corail &
lait de coco

Filet de hoki sauce curry
Poulet biryani, riz &
amandes

Epinards, crème massala
Riz Thai

Assortiment de yaourts
naturels & lactés
Kiri
Mimolette

Corbeille de fruits
Flan de coco & coulis de
mangue
Salade de fruits épicés
Smoothie ananas passion

Jeudi 11 octobre

Macédoine à la Russe
Potage bortsch
Chou fleur, pommes de
terre sauce cocktail

Goulash de bœuf
Filet de colin à la sauce
tomate
Emincé de volaille

Chou braisé
Pommes de terre vapeur

Assortiment de yaourts
naturels & lactés
Petit moulé
Brie

Corbeille de fruits
Compote allégée poire
Kissel aux myrtilles & poire
Gâteau aux pommes

Vendredi 12 octobre

Salade flamenco
Tartine tapenade, tomate &
basilic
Soupe au chou vert &
chorizo

Tortilla campesina
Paëlla marine
Saucisses à l'Espagnole

Salade verte
Riz

Assortiment de yaourts
naturels & lactés
Fondue vache picon
Emmental

Corbeille de fruits
Crème Catalane
Compote allégée pomme &
amandes
Salade d'oranges &
mandarines, cannelle &
spéculoos