

AU MENU



66%
fait
maison

Semaine du 6 au 10 novembre 2023

Lundi 6 novembre

Terrine de saumon
terrine de légumes

Haché de veau
Sauce brune

Printanière

Fromage

Compote de fruits
Pomme/banane

Mardi 7 novembre

Salade perles
surimi
Haricots
rouges, thon, maïs

Colin
Sauce citron

Julienne
De légumes

Fromage

Crème vanille

La recette

du potage Brighton

Pour 4 personnes

Coupe 500 g de carottes
et 250 g de pommes de
terre en dés.

Fais-les cuire avec 65 cl de
bouillon de poule pendant
40 minutes.

Retire la casserole du feu,
et mixe le potage.

Ajoute 25 cl de lait et
remets sur le feu.

Une fois le potage
réchauffé, ajoute 150 g de
cheddar râpé, et laisse-le
fondre.

À servir bien chaud.

Régale-toi !

Jeudi 9 novembre

Chèvre chaud
Toasté
Feuilleté au
fromage

Gnocchis
Sauce tomates
Fromage

Fruit de saison

Vendredi 10 novembre

Potage carotte
Cumin

Rôti de Porc
Sauce
Worcestershire

Pommes
sautées


Fromage

Crumble pommes
cannelle

BON APPÉTIT !

Lundi 13 novembre

Cervelas cornichon
Rosette cornichon


Hoki 
sauce curry


Epinards

Fromage


Yaourt fermier
Nature
La Gartempe

Mardi 14 novembre

Carottes vinaigrette 
Salade d'endives
aux pommes

Galette de blé noir
Pommes de terre
et fromage 

Fromage

Banane 
chocolat

LE SAVAIS-TU ?

The English breakfast *

Le petit déjeuner anglais traditionnel est composé de toasts grillés, d'œufs (au plat, brouillés ou frits), de bacon frit. On peut ajouter des saucisses, des haricots blancs à la sauce tomate, des galettes de pomme de terre, des tomates cuites ou des champignons frits.




Enjoy your meal ! *

* Le petit déjeuner anglais/Bon appétit !


Jeudi 16 novembre

Potage de Légumes 


Sauté de bœuf
Strogonoff 

Pâtes bio

Petit suisse

Moelleux aux pommes 


Vendredi 17 novembre

Céleri rémoulade
Poireaux vinaigrette 

Poulet rôti

Frites

Fromage

Crème maison 

Semaine du 20 au 24 novembre 2023


Lundi 20 novembre


Radis beurre
Tomates
vinaigrette

Gratin macaronis
Brocolis et 
mimolette
Végétarien
Petit suisse
Fruit de saison

Mardi 21 novembre

Pâté campagne
Rillette

Blanquette
De dinde 

Carottes
vichy 

Fromage

Liégeois vanille

Rébus



 **2**




(eau-fait-matin-pot-deux-la-pain)


Jeudi 23 novembre

Potage 
de légumes


Calamars
à la romaine


Purée 
de panais

Fromage


Poire cuite
cannelle 

Vendredi 24 novembre

Carottes râpées
Coleslaw 

Parmentier
De bœuf 

Fromage

Crème 
au chocolat

BON APPÉTIT !

Semaine du 27 novembre au 1^{er} décembre 2023

Lundi 27 novembre

Œufs durs mayo
Concombres vinaigrette

Crumble de colin
Aux légumes

Fromage

Yaourt fermier
La Gartempe

Mardi 28 novembre

Salade verte aux
noix et croûtons
Endives aux
pommes

Cassoulet

Fromage

Compote
maison

La recette

du cake au citron

Pour 8 personnes

Préchauffe le four à 180°C
(thermostat 6). Beurre et
fariner un moule à cake
d'environ 30 cm.

Fais fondre 100 g de beurre.
Pendant ce temps, lave 1
citron. Râpe très finement la
peau en prenant soin de ne
pas râper la peau blanche
(amère). Coupe ensuite le
citron en deux et presse le
pour en recueillir le jus.

Mélange 200 g de farine, 150
g de sucre et ½ sachet de
levure. Ajoute 4 œufs un à un,
puis le beurre fondu et enfin
le zeste râpé et le jus du
citron.

Verse la préparation dans le
moule à cake et mets à cuire
au four environ 40 mn.

Régaletoi!

Jeudi 30 novembre

Velouté de
butternut

Œufs durs
Florentine

Fromage

Crème chocolat
maison

Vendredi 1^{er} décembre

Choux fleurs
mimosa
Brocolis mimosa

Spaghettis
À la bolognaise

Fromage

fruit

BON APPÉTIT !