


MENUS DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2020

LUNDI

Œuf parfait, variation de maïs

Quasi d'agneau au vin cuit (Pays de Galle)
Pommes mousseline
Betteraves glacées

Ou

Salade de pois chiches aux pousses d'épinards 
Butternut rôtie

Le carac revisité

MARDI

Salade d'endive aux pommes et Bleu de
Grangeneuve

Mijoté de bœuf au poivre de Madagascar (CH)
Polenta crémeuse
Fagots de haricots

Ou

Ravioli du jour 

Tarte fine aux pruneaux

MERCREDI

Crème brûlée Petits pois, cardamome

Grenadin de veau basse température (CH)
Duo de quinoa, choux de Bruxelles sautés au miel

Ou

Risotto verdi 

Verrine des vendanges

JEUDI

Terrine de brochet (CH), vinaigrette bisquée et
saladine

Suprêmes de caille, jus court aux romarins
Rösti de colerave

Ou

Curry de tofu au lait de coco, riz parfumé
Légumes assortis aux saveurs d'Asie 


Mousse légère au chocolat

VENDREDI

Crumble de courge, éclats de Sbrinz

Fricassée de lapin aux chanterelles d'automne (FR)
Galette de céréale, pâtisson persillé

Ou

Aubergine gratinée au provolone 
Riz rouge de Camargue, figues au miel

Déclinaison autour du coing