



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités
Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth
Mousse de courges ou pommes vapeurs
Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade
Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc
Carottes vichy ou pommes sautées
Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano
Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème
Tagliatelles ou haricots beurre
Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron
Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron
Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison
Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne
Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue
Salade verte ou semoule
Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes
Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre
Polenta ou petits pois
Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée
Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques
Frites de patates douces ou fondue de poireaux
Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 11 octobre

Taboulé aux lentilles vertes et fruits secs ou trio de crudités

Sauté de porc à l'ancienne ou filet de colin à l'aneth

Mousse de courges ou pommes vapeurs

Gâteau basque ou compote de poires

Mardi 12 octobre

Museau vinaigrette ou céleri rémoulade

Confit de canette ou pavé de cabillaud sauce vin blanc

Carottes vichy ou pommes sautées

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou coupe de raisins en grappe

Mercredi 13 octobre

Quiche aux poireaux ou jambon serrano

Escalope de volaille forestière ou filet de lieu à la crème

Tagliatelles ou haricots beurre

Gâteau à l'ananas caramélisé ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 14 octobre

Salade piémontaise ou carottes râpées au citron

Poulet à la graine de moutarde ou filet de carrelet pané au citron

Crozets (pâtes au sarrasin de Savoie) ou poêlée de légumes de saison

Œufs au lait ou fruits de saison

Vendredi 15 octobre

Terrine de la mer ou terrine de campagne

Sauté d'agneau au curry ou brandade de morue

Salade verte ou semoule

Fondant chocolat ou fromage blanc coulis de crème de marron

Samedi 16 octobre

Salade de riz ou salade de légumes et crevettes

Brochette de gambas à l'ail ou haché de bœuf sauce au poivre

Polenta ou petits pois

Bavarois aux fruits ou compote de coing

Dimanche 17 octobre

Salade d'endives ou avocat et saumon fumée

Andouillette ou Cassolette de Saint Jacques

Frites de patates douces ou fondue de poireaux

Panna cotta coulis de fruits rouges ou pommes au four