



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 18 octobre

Bouquet de crevettes roses ou salade de cinq céréales aux fruits secs

Lasagne au bœuf ou filet de colin au citron

Salade mesclun ou fondue d'épinards

Trio de fromages de la Maison Beillevaire ou gâteau nantais

Mardi 19 octobre

Terrine de saumon florentine ou salade de cœur de palmiers

Rôti de dinde sauce forestière ou poêlée de riz à la camarguaise et crevettes

Légumes verts sautés ou salade mesclun

Mousse au chocolat ou salade de fruits

Mercredi 20 octobre

Carottes râpées ou œuf dur mayonnaise

Poulet rôti au jus ou pavé de loup meunière

Pommes sautées ou julienne de légumes

Religieuse au café ou yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Jeudi 21 octobre

Salade coleslaw (choux) ou jambon serrano

Jambon aux herbes ou filet de limande sauce curcuma

Brocolis ou pommes vapeurs

Coupe de raisins en grappe ou crème au caramel

Vendredi 22 octobre

Pêche au thon ou nems et salade

Pâtes à la carbonara ou filet de saumon au safran

Poêlée de légumes racines ou salade mesclun

Roulé breton ou pommes fruits sautées au miel

Samedi 23 octobre

Coquille St Jacques à la Bretonne ou salade gourmande au cœur de céleri

Boudin aux pommes ou filet de lotte coulis d'étrilles

Pommes fruits ou brunoise de légumes

Mousse poire caramel ou salade de fruits

Dimanche 24 octobre

Mousson de canard ou salade de cœur d'artichaut

Hachi parmentier de bœuf ou filet de lieu sauce vin blanc

Pommes de terre grenailles ou poêlée de légumes de saison

Gâteau aux noix ou tarte aux pommes