

Lundi 6 novembre

Terrine
De légumes

Haché de veau
Sauce brune

Haricots verts
Persillés

Fromage

Compote de fruits

Mardi 7 novembre

Haricots rouges,
Thon, maïs

Hôki
Sauce citron

Julienne de
Légumes

Fromage

Novly caramel

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

Gnocchis
Sauce
Tomate

Fromage

Fruit de saison

Végétarien

Vendredi 10 novembre

Potage carotte
Cumin

Rôti de porc
Sauce
Worcestershire

Pommes de terre
rissolées

Cheese

Crumble pommes

Lundi 13 novembre

Mardi 14 novembre

Jeudi 16 novembre

Vendredi 17 novembre

Cervelas
Cornichon

Colin
Sauce curry

Épinards

Fromage

Yaourt fermier

Carottes
Vinaigrette

Galette de blé noir
Pommes de terre
Emmental

Fromage

Fruit

Végétarien

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 !

Potage
Dubarry

Sauté de bœuf
Strogonnof

Pâtes

Petit suisse

Moelleux aux
Pommes

Céleri
rémoulade

Poulet rôti

Frites

Fromage

Pêche au sirop

BON APPÉTIT !

AU MENU



Semaine du 20 au 24 novembre 2023

Lundi 20 novembre

Mardi 21 novembre

Jeudi 23 novembre

Vendredi 24 novembre

Radis
Beurre

Rosette
cornichon

Betteraves
vinaigrette

Coleslaw

Gratin macaronis
et brocolis
Mimolette

Blanquette
De Dinde

Calamars à la
Romaine

Parmentier
De Bœuf

Petit suisse

Carottes façon
Vichy

Panais
au curcuma

Salade

Fruit de saison

Fromage

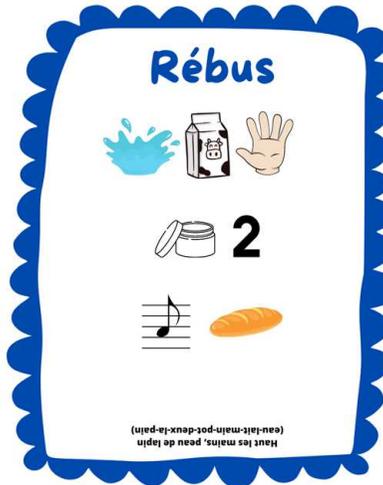
Fromage

Banane

Végétarien

Liégeois au
chocolat

Pomme rôtie au
miel



BON APPÉTIT !

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

Lundi 27 novembre

Mardi 28 novembre

Jeudi 30 novembre

Vendredi 1^{er} décembre

Smoothie
de petits pois

Crumble de colin
aux légumes

Fromage

Yaourt fermier

Salade verte
aux noix et
croûtons

Cassoulet

Fromage

Banane au
chocolat

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!

Velouté de
Butternut

Œufs durs
Florentine

Fromage

Crème dessert
chocolat

Végétarien

Choux fleurs
mimosa

Spaghettis à la
Bolognaise

Fromages

Fruit

BON APPÉTIT !