

SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 01^{ER} NOVEMBRE

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
MIDI	Macédoine	Salami	Frisée	Moules à la crème	Céleri rave, pommes et noix	Crêpe jambon	Betteraves
	Aiguillette de poulet à l'estragon et purée de pommes de terre	Emincé de veau à la crème et choux de Bruxelles	Mignon de porc à la dijonnaise et boulgour aux champignons	Foie de volaille à la forestière et poêlée de légumes	Cœur de filet de merlu et riz à la tomate	Andouillette grillée et endives braisées	Sauté de bœuf colombo et pâtes au beurre
	Brownie	Crème dessert vanille	Ananas au sirop	Flan chocolat	Compote de pommes cannelle	Gateau basque	Dessert surprise
SOIR	Pépites de colin aux 3 céréales et haricots plats persillés	Calamar sauce oseille et pâtes au beurre	Omelette ciboulette et carottes vapeur	Filet de poulet grillé et cassolette de pommes de terre	Jambonneau sauce provençale et ratatouille	Cassolette de fruits de mer et lentilles	Côte de porc sauce charcutière et légumes du jour

OU LAISSEZ VOUS TENTER PAR LES RECETTES TRADITIONNELLES
DE LA RÉGION « BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ »

25,00 €

Au menu ce mois-ci : Cassolette d'escargots + Bœuf bourguignon + le pain d'épices
de Dijon

Pour l'achat d'un menu, recevez gratuitement la gazette de la région !

SEMAINE DU 02 AU 08 NOVEMBRE

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
MIDI	Œufs mimosa	Champignons à l'ail	Salade de lentilles	Chou blanc	Crème de foie	Fond d'artichaut au thon	Batavia aux lardons et chèvre
	Escalope de dinde à la viennoise et blettes à la crème	Dos de colin à la normande et pois chiche	Poitrine de veau et aubergines rôties	Sauté de porc au vin blanc et haricots blancs	Saumon sauce citron et épinards hachés à la crème	Haut de cuisse de poulet à l'indienne, petits pois carottes	Langue de bœuf sauce aux capres et pommes de terre vapeur
	Flan pâtissier	Mousse au citron	Compote de pêche	Semoule au chocolat	Fromage blanc au miel	Flan pistache	Paris Brest
SOIR	Quiche aux légume et salade verte	Œufs brouillés et haricots verts au beurre	Dos de merlu aux amandes et riz créole	Chou vert farci aux légumes et boulgour	Emincé de bœuf mariné Kentucky et blé au basilic	Foie de veau et poêlée de légumes automnale	Aile de raie et purée de brocolis