Les fleurs DU TEMPS
Cueillons l'instant présent

Cuisinons notre région

Fourchette verte

Menu du 19 au 23 octobre

LUNDI	Crème de brocoli Ragoût de porc (CH) aux olives Epinards aux échalotes Boulgour Gaufre
MARDI	Velouté de cerfeuil Risotto à la tomate et basilic Julienne de légumes et champignons de Paris Salade mêlée Flan caramel
MERCREDI	Crème de veau Filet de dorade (TK) sauce vierge Jardinière de légumes Pommes grenailles au paprika Clafoutis aux cerises
JEUDI	Velouté de légumes d'automne Poulet rôti (CH) sauce vin rouge Céleri et rutabaga glacés Polenta au Cantadou Mousse au chocolat
VENDREDI	Soupe à la tomate Rôti de bœuf haché (CH) sauce poivre vert Côtes de bette à la provençale Pommes duchesse Compote d'abricots du Valais

Pour tous renseignements ou modifications : CMS au 027/563.55.10