









# MENUS

Semaine du 02 AU 06 NOVEMBRE 2020

L'ÉQUIPE DE CUISINE GOURMANDISES & PASSIONS VOUS  
SOUSHAITE UN BON APPÉTIT ET UNE BONNE SEMAINE

GOURMANDISES  
&  
PASSIONS

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <br>ŒUF A LA RUSSE       | <br>CONCOMBRE A LA CREME   | <br>CHARCUTERIE                 | <br>SALADE DE PATES           |
| <br>CORDON BLEU DE DINDE | <br>BLANQUETTE DE VOLAILLE | <br>SPAGHETTIS SAUCE BOLOGNAISE | <br>FILET DE POISSON EN SAUCE |
| PUREE DE P.D.T.<br>COURGETTES BASILIC   | RIZ PILAF<br>CAROTTES A LA CREME  | SPAGHETTIS AU BEURRE<br>BROCOLIS   | P.D.T. VAPEUR<br>CŒUR DE CELERI  |
| CAMEMBERT   | YAOURT NATURE SUCRE   | RONDELE AIL ET FINE HERBE  | EDAM PAIN  |
| FRUIT FRAIS DE SAISON   | BEIGNET CHOCOLAT NOISETTES  | FRUIT FRAIS DE SAISON  | COMPOTE DE POMMES  |

entrée

plat protidique

garniture

fromages

dessert

produits bio

œuf origine France

porc origine France

élaboré par nos soins

label rouge

volaille française

veau origine France

pêche responsable

fruits et légumes frais

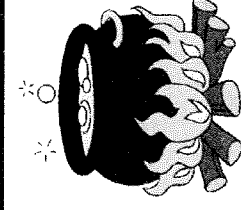
viande de Lorraine

campagne de France

nouvelle recette

Le Moelleux

éleveurs du pays haut



Elaborant nos plats avec des produits issus de différents fournisseurs, le risque de substances allergènes peut être contenu dans certaines de nos préparations  
Pour plus d'informations, merci de vous renseigner auprès des responsables.