






















MENUS

Semaine du 08 AU 12 FEVRIER 2021

L'EQUIPE DE CUISINE GOURMANDISES & PASSIONS VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT ET UNE BONNE SEMAINE

GOURMANDISES & PASSIONS

<p> SALADE DE P.D.T.</p> <p> BOULETTE DE BŒUF / PROVENCALE</p> <p> PUREE CRECY BROCOLIS</p> <p> SIX DE SAVOIE</p> <p> FRUIT FRAIS DE SAISON</p>	<p> CHARCUTERIE</p> <p> SPAGHETTIS A LA CARBONARA</p> <p> SPAGHETTIS AU BEURRE SALSIFIS A LA TOMATE</p> <p> TENDRE BLEU</p> <p> CHOCOLAT LIEGEOIS</p>	<p> CHIPS DE CREVETTES</p> <p> POULET CHOP SUEZ</p> <p> RIZ CANTONAIS</p> <p> POEELE DE LEGUMES CHINOIS</p> <p> FROMAGE</p> <p> SALADE DE FRUITS EXOTIQUE</p>	<p> ŒUF A LA RUSSE</p> <p> BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE</p> <p> SEMOULE AUX PETIT LEGUMES MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p> BUCHETTE LAIT DE MELANGE</p> <p> FRUIT FRAIS DE SAISON</p>
---	---	---	---






entrée





plat protidique



garniture

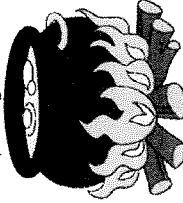
fromages

dessert

 élaboré par nos soins  veau origine France  viande de Lorraine  Le Meunillier  élevateurs du pays haut

 porc origine France  pêche responsable  campagne de France  fruits et légumes frais

 volaille française  nouvelle recette



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.