

EREA PELLET

DEJEUNER

Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Convive adulte

Lundi 08/04/2024	Mardi 09/04/2024	Mercredi 10/04/2024	Jeudi 11/04/2024	Vendredi 12/04/2024
ENTREE Macédoine mayonnaise PLAT Coeur de merlu sauce celestine (x8 personnes) Sauté de dinde à la Provençale (x12 personnes) GARNITURE Pommes de terre frites (x8 personnes) FROMAGE Comté à la coupe DESSERT Orange Bio	ENTREE Salade verte aux oeufs (x30 personnes) PLAT Gratin de poisson et fruits de mer (x10 personnes) GARNITURE Riz à la crèole (x8 personnes) Poelee de légumes frais locaux (x10 personnes) FROMAGE Yaourt aux fruits DESSERT Flan nappé au caramel DECO Gestion interne crudités	ENTREE Pamplemousse (x2 personnes) PLAT Plat végété Haricots blancs à la marocaine (x10 personnes) GARNITURE Pommes de terre vapeur (x8 personnes) FROMAGE tomme des alpes local DESSERT Pomme fruit de saison locale	ENTREE Taboulé (x20 personnes) Cervelle des canuts et pain de mie (x20 personnes) PLAT Omelette au fromage (x8 personnes) Sauté de veau local au thym (x12 personnes) GARNITURE Lentilles aux oignons (x 8 personnes) Côtes de bettes à la crème (x10 personnes) FROMAGE Fromage blanc battu DESSERT Flan pâtissier (x10 personnes) DECO Gestion interne crudités	ENTREE Salade verte surimi citron (X15 personnes) Jambon blanc local beurre et cornichon (x20 personnes) PLAT rôti de dinde locale sauce crème (x15 personnes) Pavé de poisson sauce tartare (à cuire) (x8 personnes) GARNITURE Coquillettes au beurre (x6 personnes) Haricots verts Maître d'hôtel (x12 personnes) FROMAGE Brie laitier à la coupe DESSERT Ananas frais (x6 personnes)

EREA PELLET

DINER

Du 08/04/2024 au 11/04/2024

Convive adulte

Lundi 08/04/2024	Mardi 09/04/2024	Mercredi 10/04/2024	Jeudi 11/04/2024
POTAGE Potage frais légumes locaux (x8 personnes) PLAT Saucisse de toulouse (x12 personnes) Filet de lieu sce Saint-Malo (x7 personnes) GARNITURE Pâtes Tortis (x 6 personnes) Courgettes au beurre (x10 personnes) FROMAGE Emmental portion DESSERT poires belle hélène	ENTREE carottes rapées locales PLAT Veau local escalope à cuire (x10 personnes) Filet de merlu sauce échalotes (x 8 personnes) GARNITURE Polenta au gruyère (x12 personnes) Champignons à la crème (x12 personnes) FROMAGE Fondu carré portion DESSERT Crème dessert vanille individuelle	ENTREE riz salade egyptienne PLAT Filet de lieu sauce citron et aneth (x7 personnes) Escalope de poulet sauce fromagère (x10 personnes) GARNITURE Boulghour (x 8 personnes) Petits pois au bouillon de légumes (x10 personnes) FROMAGE Yaourt aromatisé DESSERT Kiwi local	ENTREE Salade d'endives à l'emmental PLAT calamars beignets et citron bio (x10 personnes) GARNITURE Riz à la crèole (x8 personnes) Ratatouille Niçoise (x12 personnes) FROMAGE Camembert portion DESSERT Pomme fruit de saison locale