






MENU Novembre

Des couleurs dans l'assiette

Une cuisine de saison entre douceur et vitalité

	MIDI	SOIR
1	Velouté de Potimarron aux châtaignes Gratin de Cabillaud Aux petits légumes Riz sauvage Poire cuite au four	Carottes râpées à l'orange Emincé poulet crème et champignons Chataignes grillées Fromage blanc et Cannelle
2	Salade d'endives, noix et pommes Hachis parmentier gratiné Salade verte Crumble aux pommes	Chou rouge mariné et graines Dahl de lentilles corail et courges Clémentines
3	Poireaux à la vinaigrette Dos de colin papillote au citron Poêlée de légumes mélangés Pomme granny Smith	Velouté de butternut  Sauté de porc moutarde ancienne Endives braisées Compote pomme poire et noix
4	Salade de céleri Civet de lapin aux carottes Skyr nature Madeleine Maison 	Soupe de poireaux pomme de terre Cake butternut et chèvre  Salade du moment Banane
5	Rillettes du Mans et cornichons Poulet en cocotte au cidre Poelée de légumes rôtis Kiwi	Velouté de légumes rôtis et lait de coco Tartine de maquereaux Salade du moment Saint Nectaire Fermier Pomme à croquer
6	Pamplemousse Rôti de dinde à la moutarde  Tian de légumes d'automne Emmental Fruits au sirop	Soupe minestrone d'automne Tarte aux poireaux et fromage frais Salade du moment et noix Pomme rôtie au miel et cannelle
7	Chou blanc à la moutarde ancienne Filet mignon au four Légumes racines rôtis au four Gâteaux moelleux aux pommes 	Velouté de chou fleur Œuf dur à la crème Epinard Pain complet Fromage blanc Nature