



Cuisinier d'Île de France

# Institution St Spire Lycée Saint-Léon

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey



Produit **FRAIS**



Produit de **SAISON**



Produit **LOCAL**




Origine **FRANCE**



Produit **BIO**

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

|  | lundi 04 novembre  | mardi 05 novembre<br><b>Menu Végétarien</b>  | mercredi 06 novembre  | jeudi 07 novembre                    | vendredi 08 novembre   |
|--|--|--|---|--------------------------------------|--|
| <b>Entrées au choix</b>                    |  POTAGE DE LÉGUMES                  | TABOULE A LA MENTHE FRAICHE  | SALADE DE RIZ AU THON   | SALADE DE PÂTES TRICOLORES AU PESTO  | POTAGE DU JOUR   |
|  | CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL  | EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA   | CAROTTES RAPEES LOCALES AUX RAISINS  | ASSIETTE DE RADIS ROSES & SON BEURRE | FEUILLETÉ HOT DOG  |
|  | SALADE POMMES DE TERRE AU CERVELAS   | ENDIVES AU BLEU  | PÂTÉ DE CAMPAGNE  | POTAGE DE LÉGUMES                    | CHOU ROUGE ET POMMES GRANNY  |
|  | SALADE VERTE A L'EMMENTAL  | POTAGE DE LÉGUMES  | POTAGE DE LÉGUMES   | CERVELAS EN VINAIGRETTE              | SALADE DE LENTILLES  |
| <b>Plats au choix</b>                      |  STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AU BLEU | QUICHE AU FROMAGE  |  MOULES A LA CREME                   | PIZZA MERGUEZ                        |  SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GOULASH |
|  | FILET DE MERLU SAUCE CREVETTE  | PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE  | CHIPOLATAS                           | SAUMONETTE AU BEURRE BLANC           | GRATIN DE POISSON A LA BRUNOISE DE LÉGUMES   |
| <b>Accompagnements</b>                     | COQUILLETTES   | PETIT POIS AU JUS  | DUO D'HARICOTS  | JULIENNE DE LÉGUMES                  | PANAIS ET BRUNOISE   |
|  | GRATIN DE BROCOLIS                 | RIZ PILAF  | Frites  | PURÉE DE POTIRON                     | BOULGOUR                     |
| <b>Fromage ou Produit laitier au choix</b> | FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4   |  |   |                                      |  |
| <b>Desserts au choix</b>                   | GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF   | <b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>   | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON   | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON        | FONDANT AU CHOCOLAT  |
|  | MOUSSE AU BONBON A LA FRAISE   | SEMOULE AU LAIT  | COOKIES   | SALADE DE FRUITS                     | ABRICOT AU SIROP   |
|  | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON  | COMPOTE DE PÊCHE   | YAOURT AUX FRUITS   | MOUSSE AU CHOCOLAT                   | FLAN VANILLE   |
|  | SALADE D'AGRUMES   | <b>TARTE AMANDINE A L'ORANGE AU THE EARL GREY</b>  | ENTREMET PISTACHE   | RIZ AU LAIT CARAMÉLISÉ               | CORBEILLE DE FRUITS  |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

|                                     | SEMAINE 2 DU PA | lundi 11 novembre<br><i>Armistice - Férié</i> | mardi 12 novembre                      | mercredi 13 novembre               | jeudi 14 novembre             | vendredi 15 novembre<br><i>Menu Végétarien</i> |  |
|-------------------------------------|-----------------|---|--|------------------------------------|-------------------------------|--|--|
| Entrées au choix                    |                 |   | POTAGE DU JOUR                         | ENDIVES AUX POMMES                 | CHOUX ROUGE ET LARDONS        | OEUFS MIMOSA                                   |  |
|                                     |                 |   | SALADE COLESRAW                        | RILLETTES DE MERLU AU BAIE ROSE    | TARTE AUX POIREAUX            | SALADE VERTE DE THON ET AGRUMES                |  |
|                                     |                 |   | SALADE DE BLÉ & PETITS LÉGUMES         | CELERI REMOULADE                   | ROULÉ À LA VOLAILLE           | CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE       |  |
|                                     |                 |   | RILLETTE DE THON ET ICEBERG EN VERRINE | POTAGE DU JOUR                     | POTAGE DU JOUR                | POTAGE DU JOUR                                 |  |
| Plats au choix                      |                 |   | STEAK DE VEAU SAUCE TOMATE             | ESCALOPE DE DINDE SAUCE FROMAGÈRE  | MARÉE DU JOUR EN PAPILOTE     | FILET DE MERLU                                 |  |
|                                     |                 |   | SAUMONETTE AUX CÂPRES                  | COLIN FAÇON MEUNIÈRE               | CROQUE MONSIEUR DU CHEF       | LASAGNES DE LÉGUMES                            |  |
| Accompagnements                     |                 |   | TORTIS                                 | JEUNES CAROTTES PERSILLÉES         | BLE A LA TOMATE               | TRIO DE CHOUX EN PERSILLADE                    |  |
|                                     |                 |   | BROCOLIS                               | POMME SAUTÉES                      | GRATIN DE CHOUX FLEURS        | RIZ SAFRANE                                    |  |
| Fromage ou Produit laitier au choix |                 |   | FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4   |                                    |                               |  |  |
| Desserts au choix                   |                 |   | ANANAS RÔTI AUX GOUSSES DE VANILLE     | CLAFOUTIS AUX FRUITS D'ETE DU CHEF | VELOUTE FRUIX                 | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON                  |  |
|                                     |                 |   | COMPOTE TOUTS FRUITS                   | BANANE AU CHOCOLAT                 | GATEAU A L'ANANAS             | GÂTEAU BASQUE                                  |  |
|                                     |                 |   | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON          | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON      | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON | SMOOTHIE DE FRUITS POMME BANANE                |  |
|                                     |                 |   | CRÈME CARAMEL                          | LIÉGEOIS VANILLE                   | SEMOULE AU CHOCOLAT           | POIRE AU SIROP                                 |  |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

Semaine Européenne de Réduction des Déchets 2019

|  | SEMAINE 3 DU PA | lundi 18 novembre                    | mardi 19 novembre<br><b>Menu Végétarien</b> | mercredi 20 novembre             | jeudi 21 novembre                    | vendredi 22 novembre                     |
|--|-----------------|--------------------------------------|---|----------------------------------|--------------------------------------|--|
| Entrées<br>au choix                    |                 | RADIS NOIR & CRÈME<br>CIBOULETTE     | QUICHE AU THON                              | POTAGE DU JOUR                   | BETTERAVES AU CUMIN                  | TABOULÉ                                  |
|  |                 | PÂTÉ DE FOIE                         | POTAGE DU JOUR                              | ENDIVES AU NOIX                  | POTAGE DU JOUR                       | SALADE VERTE AUX<br>CROÛTONS             |
|  |                 | CORNET A LA RUSSE                    | FEUILLETÉS AU FROMAGE                       | SALADE DE CRUDITÉS               | SALADE DE LENTILLES                  | PATE BRETON                              |
|  |                 | POTAGE DU JOUR                       | SALADE DE PÂTES                             | POIREAUX RAVIGOTE                | CÉLERI RÉMOULADE                     | POTAGE DU JOUR                           |
| Plats au choix                         |                 | LONGE PORC<br>AU PAPRIKA             | <b>OMELETTE DU CHEF</b>                     | SAUCISSE<br>ROUGAIL              | <b>SAUTÉ DE BOEUF<br/>AU PAPRIKA</b> | CABILLAUD CRÈME<br>CIBOULETTE            |
|  |                 | DARNE DE SAUMON                      | QUENELLE DE BROCHET                         | PAPILLOTE DE MERLU               | MARÉE DU JOUR                        | ESCALOPE DE VOLAILLE<br>SAUCE FORESTIÈRE |
| Accompagnements                        |                 | PENNE                                | RIZ MADRAS                                  | FRITES                           | SEMOULE                              | CAROTTES A LA<br>MOUTARDE                |
|  |                 | CORDIALE DE LÉGUMES                  | EPINARDS<br>A LA CREME                      | FLAN DE LÉGUMES                  | BROCOLIS AU BEURRE<br>PERSILLÉ       | PURÉE DE POMMES DE<br>TERRE LOCALES      |
| Fromage ou Produit<br>laitier au choix |                 | FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4 |   |                                  |                                      |  |
| Desserts<br>au choix                   |                 | POIRE CARAMELISÉE                    | CORBEILLE DE FRUITS DE<br>SAISON            | SALADE DE FRUITS                 | CORBEILLE DE FRUITS DE<br>SAISON     | GAUFRE DE LIÈGE ET<br>CHANTILLY          |
|  |                 | ILE FLOTTANTE<br>& CRÈME ANGLAISE    | ROULE A LA PATE A<br>TARTINER DU CHEF       | SEMOULE AU LAIT                  | CRÈME VANILLE                        | CORBEILLE DE FRUITS DE<br>SAISON         |
|  |                 | CORBEILLE DE FRUITS DE<br>SAISON     | FLAN NAPPÉ                                  | TARTE DU CHEF                    | POMME AU COULIS DE<br>FRUITS         | FROMAGE BLANC<br>& CRÈME DE MARRONS      |
|  |                 | MOUSSE AU CHOCOLAT                   | COMPOTE POMME BANANE                        | CORBEILLE DE FRUITS DE<br>SAISON | FLAN PÂTISSIER                       | COMPOTE POIRE<br>VANILLÉE                |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

|                                     | SEMAINE 4 DU PA | lundi 25 novembre                      | mardi 26 novembre                  | mercredi 27 novembre<br><i>Menu Végétarien</i> | jeudi 28 novembre            | vendredi 29 novembre                    |
|-------------------------------------|-----------------|--|------------------------------------|--|------------------------------|---|
| Entrées<br>au choix                 |                 | ASSIETTE DE CRUDITÉS                   | CAKE AUX OLIVES NOIRES             | SALADE VERTE AUX AGRUMES                       | CHOU BLANC ET CITRONNELLE    | ROULÉ DE MACEDOINE DE LEGUMES AU JAMBON |
|                                     |                 | TARTE A L'OIGNON                       | COUPELLE DE SAUCISSON & CORNICHONS | SALADE PIÉMONTAISE                             | SALADE DE POMME DE TERRE     | CELERI A LA GRAINE DE MOUTARDE          |
|                                     |                 | SALADE DE PÂTES                        | CAROTTES RÂPÉES AU CITRON          | FEUILLETÉ FROMAGE                              | SOUPE A L'OIGNON             | POTAGE DU JOUR                          |
| Plats au choix                      |                 | POTAGE DU JOUR                         | POTAGE DU JOUR                     | POTAGE DU JOUR                                 | TERRINE DE LÉGUMES MAISON    | POIREAUX VINAIGRETTE                    |
|                                     |                 | CHILI CON CARNE                        | SAUCISSE CHIPOLATAS                | BOUCHEE REINE VEGETARIENNE                     | HACHIS PARMENTIER            | MARÉE DU JOUR                           |
|                                     |                 | RAIE AUX CÂPRES                        | OEUFS BROUILLÉS                    | FILET DE CABILLAUD / CURRY COCO                | BRANDADE DE POISSON          | PIZZA ORIENTALE                         |
| Accompagnements                     |                 | RIZ AU FOUR                            | DUO DE CHOU                        | POMMES RISSOLÉES                               | SALADE VERTE                 | PURÉE DE PATATE DOUCE                   |
|                                     |                 | FONDUE DE POIREAUX                     | LENTILLES                          | HARICOTS VERTS TOMATES                         | BROCOLIS AUX AMANDES         | PETIT POIS A LA FRANCAISE               |
| Fromage ou Produit laitier au choix |                 | FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4 |                                    |  |                              |   |
| Desserts<br>au choix                |                 | LIÉGEOIS VANILLE                       | CORBILLE DE FRUITS DE SAISON       | CARPACCIO D'ANANAS AUX ÉPICES                  | FAR BRETON DU CHEF           | FROMAGE BLANC STRACCIATELLA             |
|                                     |                 | TIRAMISU                               | MOUSSE COCO                        | CORBILLE DE FRUITS DE SAISON                   | FLAN CAMEL                   | SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON        |
|                                     |                 | CORBILLE DE FRUITS DE SAISON           | PRUNEAUX A L'ORANGE                | MOELLEUX A LA POMME DU CHEF                    | CORBILLE DE FRUITS DE SAISON | CRÈME DESSERT AU CHOIX                  |
|                                     |                 | COMPOTE DE FRUITS                      | CREME AUX ŒUFS                     | YAOURT AU MORCEAUX DE FRUITS                   | POMME AU FOUR                | CORBILLE DE FRUITS DE SAISON            |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

La Chronique Culinaire :

Tarte carambert

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien









|                                     | lundi 02 décembre                    | mardi 03 décembre             | mercredi 04 décembre                   | jeudi 05 décembre               | vendredi 06 décembre           |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|--|---------------------------------|--------------------------------|
| <b>SEMAINE 1 DU PA</b>              | <b>Menu Végétarien</b>               |                               |  |                                 |                                |
| Entrées au choix                    | CHOUX ROUGE                          | TABOULÉ                       | TERRINE DE LÉGUMES                     | OEUFS COCOTTE                   | ROULADE DE VOLAILLE CORNICHONS |
|                                     | BÂTONNET DE CAROTTES A LA CREME      | POTAGE DE LÉGUMES             | CÉLERI RÉMOULADE                       | BOUILLON DU POT                 | POTAGE DE LÉGUMES              |
|                                     | POTAGE DE LÉGUMES                    | PATE EN CROUTE                | SALADE FRISÉE AUX LARDONS              | SALADE DE POIS CHICHES          | CRÊPES FROMAGE                 |
|                                     | SALADE VERTE AUX CROÛTONS            | BETTERAVES MÂCHE              | SALADE DE PÂTES PARISIENNE             | MACÉDOINE SAUCE AUREOLE         | SALADE COLESLAW                |
| Plats au choix                      | <b>TARTE TATIN CARAMBERT</b>         | SAUCISSES CHIPOLATAS          | CUISSE DE POULET MARINÉ CITRON BASILIC | POT AU FEU                      | COUSCOUS DE LA MER             |
|                                     | BEIGNET DE CALAMARS                  | FILET DE COLIN SAUCE POIREAUX | AILE DE RAIE AUX CÂPRES                | MARÉE DU JOUR                   | COUSCOUS PILON POULET/MERGUEZ  |
| Accompagnements                     | RIZ PILAF                            | DUO DE HARICOTS               | POMMES SAUTÉES                         | POMME VAPEUR                    | LEGUMES COUSCOUS               |
|                                     | FONDUE DE POIREAUX                   | GRATIN DE MACARONI            | TOMATES RÔTIES                         | LÉGUMES DU POT                  | SEMOULE VAPEUR                 |
| Fromage ou Produit laitier au choix | FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4 |                               |  |                                 |                                |
| Desserts au choix                   | LIÉGEOIS VANILLE                     | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON | PAIN PERDU                             | ENTREMET PISTACHE ET GÂTEAU SEC | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON  |
|                                     | FEUILLETÉ AUX POMMES DU CHEF         | ENTREMET CHOCOLAT             | CRÈME VANILLE                          | COMPOTE PÊCHE                   | MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF     |
|                                     | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON        | POMME AU FOUR                 | MIRABELLE AU SIROP                     | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON   | COCKTAIL DE FRUITS             |
|                                     | COMPOTE POMMES FRAISES               | CLEMENTINE CONFITE AU MIEL    | CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON          | YAOURT AUX FRUITS               | FLAN CAMEL                     |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

La Chronique Culinaire :

Tarte carambert

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien








|                                     | SEMAINE 2 DU PA | lundi 09 décembre  | mardi 10 décembre  | mercredi 11 décembre   | jeudi 12 décembre<br><i>repas de noel</i> | vendredi 13 décembre   |
|-------------------------------------|-----------------|--|--|--|---|--|
|                                     |                 |  |  |  |   | <b>Menu Végétarien</b>   |
|                                     |                 | <b>SALADE DE MAÏS</b>  | <b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b>  | <b>TARTE AUX POIREAUX ET BLEU</b>  |   | <b>ENDIVE AU BLEU</b>  |
| Entrées au choix                    |                 | <b>POIREAUX MIMOSA</b>   | <b>CÉLÉRI RÉMOULADE</b>  | <b>RILLETTE DE PORC</b>  |   | <b>POTAGE DU JOUR</b>  |
|                                     |                 |  <b>SALADE DE PÂTES</b>   | <b>SALADE VERTE AU LARDONS</b>   | <b>CRUDITÉS DU CHEF</b>  |   | <b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>  |
|                                     |                 | <b>POTAGE DU JOUR</b>  | <b>POTAGE DU JOUR</b>  | <b>POTAGE DU JOUR</b>  |   | <b>CHOU BLANC AUX RAISINS</b>  |
| Plats au choix                      |                 | <b>SAUTÉ DE VOLAILLE</b>  | <b>CHOUCROUTE GARNIE</b>  | <b>STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE</b>   |   | <b>TARTIFLETTARIENNE</b>   |
|                                     |                 | <b>FILET DE LIEU</b>   | <b>CHOUCROUTE DE LA MER</b>  | <b>TRUITE AU AMANDES</b>   |   | <b>MARÉE DU JOUR</b>      |
| Accompagnements                     |                 | <b>LENTILLES</b>   | <b>CHOUCROUTES</b>   |  <b>PURÉE DE CAROTTES AU THYM</b>  |   | <b>HARICOTS PLAT A LA TOMATE</b>   |
|                                     |                 | <b>ENDIVES BRAISÉES</b>  | <b>POMME VAPEUR</b>  | <b>POMME NOISETTE</b>  |   |  <b>PURÉE DE PANAIS</b> |
| Fromage ou Produit laitier au choix |                 | FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4   |  |  |   |  |
| Desserts au choix                   |                 | <b>LIÉGEOIS VANILLE</b>  | <b>TARTE DE NATA AU SPÉCULOOS</b>  | <b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>   |   | <b>BAVAROIS CHOCOLATS</b>  |
|                                     |                 | <b>GAUFRE DE LIÈGE</b>   | <b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>   | <b>FRUITS AU CHOCOLAT</b>  |   | <b>LIÉGEOIS SAVEUR VANILLE</b>   |
|                                     |                 | <b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>   | <b>BANANE</b>  | <b>FROMAGE BLANC &amp; CONFITURE</b>   |   | <b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>  |
|                                     |                 | <b>COMPOTE DE FRUITS</b>   | <b>LIÉGEOIS CHOCOLAT</b>   | <b>ENTREMETS PISTACHE</b>  |   | <b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>   |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

La Chronique Culinaire :

Tarte carambert

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

|  | SEMAINE 3 DU PA                      | lundi 16 décembre   | mardi 17 décembre<br><b>Menu Végétarien</b>   | mercredi 18 décembre  | jeudi 19 décembre  | vendredi 20 décembre             |
|--|--------------------------------------|---|---|---|--|----------------------------------|
| Entrées<br>au choix                    |                                      | CAROTTES RAPEES A LA<br>GRAINE DE SÉSAME  | <b>CROQUE FROMAGE</b>   | FRIAND A LA VIANDE  | POTAGE DU JOUR   | BETTERAVE AU POMME               |
|  |                                      | SALADE DE POMMES DE<br>TERRE  | <b>CRUDITÉS</b>   | BETTERAVE   | ENDIVES AU FROMAGE   | TABOULÉ ORIENTAL                 |
|  |                                      | POTAGE DE LÉGUMES   | <b>SALADE VERTE AU<br/>JAMBON</b>   | SALADE DE RIZ AU THON   | PAMPLEMOUSSE EN<br>SEGMENT   | POTAGE DU JOUR                   |
|  |                                      | MOUSSE DE CANARD  | <b>POTAGE DU JOUR</b>   | POTAGE DU JOUR  | SALADE DE PÂTES  | CAROTTE RÂPÉE AU<br>CUMIN        |
| Plats au choix                         |                                      | CABILLAUD A LA<br>PROVENCALE  | <b>PAPILLOTE DE POISSON</b>   | SAUTÉ DE PORC <br>CAMELISÉ AU MIEL | EMINCÉ DE VOLAILLE A<br>LA PROVENCALE  | CALAMARS A LA ROMAINE            |
|  |                                      |  BOULETTE DE<br>BOEUF EN SAUCE | <b>FOND D'ARTICHAUT<br/>GRATINÉ FARCIE AU<br/>LÉGUMES</b>  | POISSON PANÉ  | MARÉE DU JOUR  | BLANQUETTE DE VEAU               |
| Accompagnements                        |                                      | SPAGUETTI   | <b>RIZ AU LÉGUMES</b>   | Frites  | GRATIN DE POTIRON À<br>L'AIL   | TRIO DE LÉGUMES                  |
|  |                                      | GRATIN DE CHOU FLEUR  | <b>CAROTTES VICHY</b>                                     | BROCOLIS                          | FLAN DE<br>POIREAUX  | MACARONIS                        |
| Fromage ou Produit<br>laitier au choix | FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4 |   |   |   |  |                                  |
| Desserts<br>au choix                   |                                      | CORBEILLE DE FRUITS DE<br>SAISON  | <b>POIRE POCHÉE</b>   | ILE FLOTTANTE DU CHEF<br>AU ÉCLAT DE NOISETTE   | CORBEILLE DE FRUITS DE<br>SAISON   | CRÈME AUX OEUFS                  |
|  |                                      | BEIGNET AUX POMMES  | <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>   | COMPOTE TOUTS FRUITS  | YAOURT AUX FRUITS  | CORBEILLE DE FRUITS DE<br>SAISON |
|  |                                      | FLAN  | <b>CORBEILLE DE<br/>FRUITS DE SAISON</b>                 | CORBEILLE DE<br>FRUITS DE SAISON  | COCKTAIL DE FRUITS   | ECLAIR CAFE                      |
|  |                                      | CRÈME DESSERT AU<br>CHOIX   | <b>POMME CAMEL</b>  | PAIN D'ÉPICES MAISON  | VERRINES FROMAGE<br>BLANC CÉRÉALES   | ABRICOTS AU SIROP                |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements