

Tel : 04 94 95 62 85

Email : a.vossouhais@free.fr

Site Internet: www.a-vos-souhais.fr

Repas à Choisir

Du lundi 14 novembre au dimanche 20 novembre
2022

	Menu 1	Menu 2
lundi 14/11/2022	<input type="checkbox"/> macedoine de légumes <input type="checkbox"/> sauté de veau forestier <input type="checkbox"/> champignons persillés maison <input type="checkbox"/> camembert <input type="checkbox"/> tarte aux poires	<input type="checkbox"/> pizza napolitaine <input type="checkbox"/> lasagnes aux 3 fromages <input type="checkbox"/> liégeois au chocolat <input type="checkbox"/> tartelette citron meringuée
mardi 15/11/2022	<input type="checkbox"/> salade grecque maison <input type="checkbox"/> tagliatelles au saumon et fruits de mer <input type="checkbox"/> pavé affinois <input type="checkbox"/> tarte aux noix	<input type="checkbox"/> tartine gourmande <input type="checkbox"/> escalope à la crème <input type="checkbox"/> navets glacés maison <input type="checkbox"/> fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/> tiramisu
mercredi 16/11/2022	<input type="checkbox"/> taboué à la menthe fraîche maison <input type="checkbox"/> sauté de poulet basquaise de légumes <input type="checkbox"/> mimolette <input type="checkbox"/> tarte normande aux pommes	<input type="checkbox"/> salade de hareng <input type="checkbox"/> gnocchis à la bolognaise <input type="checkbox"/> liégeois au café <input type="checkbox"/> gateau framboise vanille bourbon
jeudi 17/11/2022	<input type="checkbox"/> salade de betterave maison <input type="checkbox"/> rôti de veau forestier <input type="checkbox"/> gratin dauphinois <input type="checkbox"/> babybel <input type="checkbox"/> éclair au café	<input type="checkbox"/> salade de blé maison poivrons crevettes <input type="checkbox"/> œufs brouillés au bacon <input type="checkbox"/> poêlée de légumes maison <input type="checkbox"/> faiselle nature <input type="checkbox"/> tarte pommes rhubarbe
vendredi 18/11/2022	<input type="checkbox"/> pâté en croute <input type="checkbox"/> millefeuille aubergines courgettes chèvre <input type="checkbox"/> saint moret <input type="checkbox"/> perle de lait sur lit de framboises	<input type="checkbox"/> salade océane <input type="checkbox"/> steak haché au roquefort <input type="checkbox"/> raviolis en sauce <input type="checkbox"/> tartare ail et fines herbes <input type="checkbox"/> biscuit roulé au chocolat
samedi 19/11/2022	<input type="checkbox"/> terrine de poisson sauce cocktail <input type="checkbox"/> encornet farci à l'armoricaine <input type="checkbox"/> riz blanc <input type="checkbox"/> rondelé bleu <input type="checkbox"/> tarte aux prunes stresel	<input type="checkbox"/> mousse de foie sur toast <input type="checkbox"/> fondant de poulet <input type="checkbox"/> champignons ail et persil <input type="checkbox"/> liegeois vanille <input type="checkbox"/> paris brest
dimanche 20/11/2022	<input type="checkbox"/> saucisson brioché à la moutarde <input type="checkbox"/> bœuf bourguignon <input type="checkbox"/> carottes vichy maison <input type="checkbox"/> tomme noire <input type="checkbox"/> tarte framboises	<input type="checkbox"/> Salade Verte Emmental Croutons <input type="checkbox"/> alouette à la napolitaine <input type="checkbox"/> pommes rissolées maison <input type="checkbox"/> yaourt fruits <input type="checkbox"/> flan patissier