

Le Menu de l'Etoile du Verger – Semaine du 16 Novembre au 20 Novembre 2020

<p align="center"><u>Lundi</u></p> <p>Velouté de panais et patates douces</p> <p>Sauté de dindonneau aux légumes d'automne</p> <p align="center">fromages</p>	
<p align="center"><u>Mardi</u></p> <p>Tartes fines pommes, camembert et noix</p> <p>Riz aux légumes et omelettes</p> <p align="center">Salade de fruits</p>	
<p align="center"><u>Mercredi</u></p> <p align="center">Bouillon Thaï</p> <p align="center">Tartes à l'ail confit et salade</p> <p>Biscuit chocolat, caramel </p>	
<p align="center"><u>Jedi</u></p> <p>Feuilleté carotte et magret fumé</p> <p>Noix de joue de porc braisée, émulsion d'ail et poêlée de légumes</p> <p align="center">Fruits</p>	
<p align="center"><u>Vendredi</u></p> <p>Salade du pêcheur (salade, surimi, chèvre et œuf poché)</p> <p>Lamelles d'encornet aigres doux, coriandre et riz basmati</p> <p align="center">Pommes au four </p>	

	<p>En vert, les denrées ou aliments d'origine bio. Nous utilisons pour toutes nos préparations des œufs bios.</p>
	<p>= Nos desserts faits maison</p>