



Le Menu de l'Etoile du Verger – Semaine du 5 Octobre au 9 Octobre 2020

<p align="center"><u>Lundi</u></p> <p align="center">Gaspacho</p> <p>Tarte d'Automne au potimarron et salade</p> <p align="center">fromage</p>	
<p align="center"><u>Mardi</u></p> <p>Gratin de champignons et thon</p> <p>Blanquette de veau, carottes et pommes de terre</p> <p>Tiramisu aux spéculoos </p>	 <p align="center"><i>La Cuisine de Morgane</i></p>
<p align="center"><u>Mercredi</u></p> <p>Feuilleté tomate et chèvre</p> <p>Bouillon Thai à la citronnelle</p> <p>Poire pochée au vin rouge et pain d'épice </p>	
<p align="center"><u>Jedi</u></p> <p>Tapenade d'olive, toasts et salade</p> <p>Curry d'agneau du Khashmir et riz basmati</p> <p align="center">fruits</p>	
<p align="center"><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de pastèque, melon, céleri et basilic</p> <p>Kefta de poisson et purée de carottes au curcuma</p> <p>Riz au lait de coco </p>	 <p align="center"><i>Riz au lait de coco et cranberries</i></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>