

FRESH ATTITUDE 2021

De nouvelles recettes et des produits mis à l'honneur



DU 11 AU 20 JUIN 2021



LUNDI 14/06

Céleri râpé fromage blanc et moutarde à l'ancienne

Sauté de veau marengo : viande fraîche française

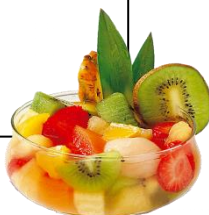
Crumble aux pommes



MERCREDI 16/06

Cari de bœuf façon créole : viande fraîche française et locale

Salade de fruits frais

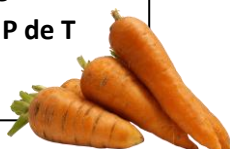


VENREDI 18/06

Salade boulgour quinoa fromage de brebis

Marmite de l'océan : chunk de colin pêche durable, sauce base crème, moules et crevettes

Purée de carottes : recette traditionnelle, carottes et P de T locales



MARDI 15/06

Terrine de porc maison **Bleu Blanc Cœur** : réalisée par nos cuisiniers avec une recette traditionnelle et de la viande issue de la filière Bleu Blanc Cœur

Boulettes d'agneau façon couscous : plat complet avec légumes à couscous et semoule de blé



JEUDI 17/06

Salade verte **printanière** : Garniture maïs, tomates, œufs durs

Gnocchis crème de basilic : plat complet végétarien composé de gnocchis frais de pommes de terre, d'une sauce crème basilic et de gruyère râpé

Panna cotta coulis de fruits jaunes : réalisée par nos cuisiniers

