

Lundi 9 Octobre



Cake au chèvre et au chorizo. Entrée pâtissière réalisée par nos cuisiniers.
Bœuf Charolais aux poivrons. Morceaux de bœuf français Charolais cuisinés avec des lanières de poivrons 3 couleurs.
Crumble potiron parmesan. Potiron travaillé en crumble avec de la poudre d'amande, du beurre, de l'ail et du parmesan.

Mardi 10 Octobre

Salade de carottes au surimi. Association des carottes avec des miettes de surimi et une vinaigrette relevée.

Mijoté de porc à l'ancienne. Morceaux de porc français mijotés à l'ancienne.

Pennes aux herbes. Pâtes accompagnées d'une sauce à la crème et aux herbes fraîches.

Chambérat. Fromage au lait cru de vache, à pâte molle semi-pressée et à croûte lavée. Il est notamment fabriqué à la Fromagerie de Pierrefitte à Saint Martinien dans l'Allier.

Mousse caramel beurre salé La Laitière.



Mercredi 11 Octobre



Betteraves à l'orange. Betteraves assaisonnées avec une vinaigrette à l'orange et décorées avec des segments d'orange.

Hachis Parmentier maison. Recette ancienne réalisée maison avec de l'égrené de bœuf, de la sauce tomates maison et de la purée de P de T fraîche.

Yaourt de Pierrefitte. Yaourt made in Allier.

Salade d'ananas aux épices. Ananas coupés en morceaux accompagnés d'un sirop réalisé avec de la badiane et de la vanille.

Jeudi 12 Octobre

Terrine Maison aux pistaches. Elle est réalisée par les cuisiniers de STB dans notre cuisine à Saint Victor. Cette recette artisanale est adaptée à la production de la cuisine. Le choix des ingrédients, le calcul des proportions, le hachage de la viande, l'assaisonnement, la cuisson et le tranchage des terrines sont réalisés sous la direction de notre chef de cuisine.

Poulet d'Auvergne au jus. Le poulet nous est fourni par la société Arrivé Auvergne à Saint Germain des Fossés.

Poêlée de P de T aux marrons.

Saint Nectaire fermier. Le Saint Nectaire est une Appellation d'Origine Contrôlée désignant un fromage au lait de vache fabriqué dans la région des Monts Dore (à cheval sur les départements du Cantal et du Puy-de-Dôme). Le lait utilisé doit obligatoirement être un lait cru et provenir d'un troupeau d'une même exploitation située dans l'aire de production de l'appellation.



Vendredi 13 Octobre



Salade de céleri aux pommes. Association du céleri rave et de la pomme crue.

Filet de poisson aux champignons. Sauce réalisée avec des trompettes de la mort séchées. Ce sont des champignons d'automne qui poussent en groupe dans des forêts aux sols humides et lourds.

Gratin chou-fleur brocolis. Chou-fleur et brocolis cuits vapeur nappés d'une sauce béchamel.

Tarte aux poires Bourdaloue. Grand classique pâtissier réalisé avec une pâte sablée, des oreillons de poires William et de la frangipane.