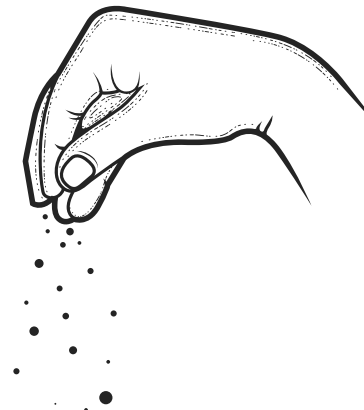


# Semaine du goût 14 au 18 octobre 2024 Les chefs !



Les composantes de repas entourées ont été réalisées en collaboration entre les chefs et la cuisine centrale, afin de promouvoir la gastronomie et le savoir-faire local pendant la semaine du goût.


- Produits labellisés
- Produits locaux
- Produits BIO
- Fait maison !
- \*\* Aide UE à destination des écoles

Les menus peuvent faire l'objet de modifications

**Lundi 14**  
**Equipe Cuisine centrale**






**Mardi 15**  
**Pierre MARION**




**Mercredi 16**  
**Equipe Cuisine centrale**




**Jeudi 17**  
**Laurent BOLLOT-POREE**

**Vendredi 18**  
**Jean François FOUCHER**




**Cake aux légumes**

Rôti de dinde aux fruits rouges

Julienne de légumes d'hiver  
Yaourt à la fraise

Carottes, chou blanc et céleri râpés, mayonnaise au saté. Crevette vapeur et noix de cajou torréfiées

Pêche du jour sauce vanille  
Riz aux petits légumes  
Gouda\*\*   
Banane



**Macédoine mayonnaise**

Cuisse de poulet au cola   
Gratin de pommes de terre et blettes

Crème dessert au chocolat

Houmous de patate douce et potimarron   
Hachis de Babel   
(Purée potiron butternut, champignons lentilles sauce soja)

Pana Cotta et coulis



Mousse de canard  
Palette de porc sauce moutarde   
Semoule   
Cantal\*\*

Cupcake aux carottes et douces épices,  
Rosace de crème chocolat blanc

