

# Semaine du 07 au 11 juillet 2014

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Prix</b>
<b>Potage</b>	Soupe aux herbes potagère	Velouté de céleri	Consommé brunoise	Potage de maïs	Soupe de tomates à l'origan	<b>1,35 €</b>
<b>Plat du jour</b>	Sauté de bœuf Poivron et fenouil Riz	Bouchée à la reine Crudités Frites	Escalope de porc, marmelade de tomates Épinards  Pâtes	Steak haché Jardinière de légumes Pommes rissolées	Filet de poisson à la badiane Fenouil au four  Orge perlé au paprika	<b>6,60 €</b>
<b>Plat du chef</b>	Jarret de porc rôti, vinaigrette au thym Salade verte Pommes au lard	Gigot d'agneau au citron confit Courgettes au cumin Boullgour	Filet de dorade au safran Asperges vertes Risotto à l'encre	Lapin aux raisins et Pineau des charentes Fricassée d'artichauts Mafaldine	Bavette à l'échalotte Flan de carottes à la ciboulette Pommes boulangères	<b>9,90 €</b>
<b>Plat végétarien</b>	Brochette de quorn, chayotte purée de patate douce 	Chou chinois farci au tofu et riz Thai 	Wrap de légumes et pommes vertes	Tian provençal épeautre 	Lasagne	<b>6,85 €</b>
<b>Grillade</b>	Poisson du jour à la plancha / Grillade de bœuf, escalope de volaille, sauce poivre vert -béarnaise-maître d'hôtel					<b>9,90 €</b>
<b>Pasta</b>	Pâtes à la bolognaise					<b>6,60 €</b>
	Gnocchi à la moutarde en grains et volaille					<b>8,90 €</b>
<b>Dessert du jour</b>	Financier aux fruits rouges	Crème brûlée lavande	Fraisier	Aspic aux pêches	Tarte à la rhubarbe	<b>1,60 €</b>
<b>Menu jour</b>		Formule potage ou mini-salade + plat du jour ou pâtes du jour ou grande salade + dessert du jour				<b>9,00 €</b>
<b>Menu chef</b>		Formule potage ou mini-salade + plat du chef ou grillade viande ou poisson + dessert du jour				<b>12,30 €</b>