







Semaine du 15 au 19 septembre 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Prix
Potage	Potage oriental aux pois chiches	Soupe de crustacés et croûtons	Velouté aux champignons	Potage vert pré	Consommé aux vermicelles	1,35 €
Plat du jour	Escalope de porc marinée Haricots beurre Pommes grenailles	Boulette sauce piquante Aubergines au four Pâtes	Rôti de dinde sauce bourguignone Julienne de légumes  Pommes aux herbes	Bœuf miroton aux deux olives Poivrons Blé	Poisson pané sauce tartare Poireaux étuvés Pommes persillées	6,60 €
Plat du chef	Filet de pintade à la cardamome Jeunes carottes à l'étouffées  Riz au paprika	Parmentier de veau en persillade Asperges /	Cabillaud au four Fenouil et oignons fanes Pommes boulangères en bouillabaisse	Mignon de porc forestière Brocolis  Gnocchi	Côtes d'agneau à la sarriette Bayaldi provençal Semoule 	9,90 €
Plat végétarien	Strudel feta épinards	Petits farcis au riz complet 	Croquette au fromage	Fajitas végétarienne	Raviole de légumes sauce curry	6,85 €
Grillade	Poisson du jour à la plancha / Grillade de bœuf, escalope de volaille sauce mexicaine -béarnaise-maître d'hôtel					9,90 €
Pasta	Pâtes à la bolognaise					6,60 €
	Ravioli sauce amatriciana					8,90 €
Dessert du jour	Fromage blanc et compotée de rhubarbe	Bavarois vanille framboise	Fraises chantilly	Gateau trois chocolat	Brochette de fruits à la noix de coco	1,60 €
Menu jour		Formule potage ou mini-salade + plat du jour ou pâtes du jour ou grande salade + dessert du jour				9,00 €
Menu chef		Formule potage ou mini-salade + plat du chef ou grillade viande ou poisson + dessert du jour				12,30 €