







Semaine du 22 au 26 septembre 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Prix
Potage	Potage Parmentier	Soupe de cerfeuil	Potage à l'oseille	Soupe paysanne	Velouté de carottes à l'orange	1,35 €
Plat du jour	Steak de bœuf sauce poivre Crudités Frites	Escalope Milanaise Courgettes poêlées Pâtes tricolore	Fricassée de volaille au curcuma Petits pois  Pommes à l'Anglaise	Saucisse à rôtir Bouquetière de légumes Purée	Filet de poisson sauce Nantua Fenouil confit Blé	6,60 €
Plat du chef	Emincé de veau aux amandes Artichauts aux herbes Epeautre 	Magret de canard au vinaigre de framboise Côtes de blettes Pommes fondantes	Filet de merlu persillé Ratatouille Riz au citron et romarin	Pièce de bœuf rôtie sauce ail et persil / Pâtes aux tomates cerises	Demi coquelet grillé sauce barbecue Brochette de légumes Pomme au four	9,90 €
Plat végétarien	Loempia	Colombo au tofu et riz sauvage 	Bonbon aux champignons et panisse poêlé	Asperges gratinées et œufs pochés/pommes à la ciboule 	Couscous végétarien 	6,85 €
Grillade	Poisson du jour à la plancha / Grillade de bœuf, escalope de volaille sauce forêstière -béarnaise-maître d'hôtel					9,90 €
Pasta	Pâtes à la bolognaise					6,60 €
	Struccoli gratinés					8,90 €
Dessert du jour	Clafoutis aux abricots	Tarte citron meringuée	Moelleux au chocolat	Gratin de fraises	Soupe de melon à la menthe poivrée	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 €