

# Semaine du 06 au 10 octobre 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Prix
<b>Potage</b>	Crème de chou fleur	Soupe aux champignons des bois	Potage cultivateur	Velouté Choisy	Soupe de poivrons	<b>1,35 €</b>
<b>Plat du jour</b>	Escalope de porc Viennoise Petits pois Pommes sautées	Filet de volaille à l'estragon Bouquetières de légumes Riz pilaf 	Jambon grill au miel Tomates au four Pommes au romarin	Paleron de bœuf sauce piquante Aubergines à l'origan Pâtes 	Filet de poisson meunière Poireaux étuvés Pommes vapeur	<b>6,60 €</b>
<b>Plat du chef</b>	Sauté de canard aux épices Galette de navets jaunes Farfalle	Pavé de bœuf grillé Haricots verts Gratin de pommes de terre	Saumon au basilic Artichauts barigoule Tagliatelle 	Paëlla Valencienne Riz safrané	Rôti de veau en persillade Pois gourmands Spätzle	<b>9,90 €</b>
<b>Plat végétarien</b>	Tian de courgettes et feta / boulgour 	Tomates farcies au quorn	Feuilleté aux asperges sauce Hollandaise	Galette de pommes de terre et crudités	Terrine de légumes confits / orge 	<b>6,85 €</b>
<b>Grillade</b>	Poisson du jour à la plancha / Grillade de bœuf sauce bordelaise-béarnaise-maitre d'hôtel					<b>9,90 €</b>
<b>Pasta</b>	Pâtes à la bolognaise					<b>6,60 €</b>
	Cannellonis gratinés					<b>8,90 €</b>
<b>Dessert du jour</b>	Clafoutis aux cerises	Soupe de fraises	Mousse au chocolat	Crumble rhubarbe	Tiramisu aux pêches	<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>