

## Semaine du 03 au 07 novembre 2014

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Prix</b>
<b>Potage</b>	Potage Crécy	Velouté de topinambour	Potage de maïs	Soupe à l'oignon	Crème de légumes	<b>1,35 €</b>
<b>Plat du jour</b>	Steak au poivre Haricots verts Pommes sautées	Porc collet fumé Choucroute Pommes nature	Sauté de poulet cajun Céleri Riz tricolore	Grillwurst Petits pois Frites	Poisson pané sauce tartare Salsifis rôtis Pâtes vertes	<b>6,60 €</b>
<b>Plat du chef</b>	Emincé de veau à la crème Mélange forestier Crozet	Ciabatta de volaille à l'estragon / Crudités	Nage de poisson au jus de coquillages Poêlée de légumes Pommes à l'Anglaise	Joue de bœuf braisée Panais aux herbes Tagliatelle	1/2 coquelet grillé Courgettes Pommes au four	<b>9,90 €</b>
<b>Plat végétarien</b>	Polenta au potiron et châtaignes	Bami goereng	Brick végétarienne	Risotto aux légumes	Pizza	<b>6,85 €</b>
<b>Grillade</b>	Poisson du jour à la plancha / Grillade de bœuf sauce aromates-béarnaise-maitre d'hôtel					<b>9,90 €</b>
<b>Pasta</b>	Pâtes sauce bolognaise / sauce napolitaine					<b>6,60 €</b>
	Ravioli carbonara					<b>8,90 €</b>
<b>Dessert du jour</b>	Tarte Bourdaloue	Brioche perdue aux raisins	Marquise au chocolat	Craquant à l'orange	Tiramisu	<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>