



Semaine du 17 au 21 novembre 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Prix
Potage	Crème de poivrons	Potage julienne d'Arblay	Minestrone	Velouté de laitue	Soupe à l'oseille	1,35 €
Plat du jour	Escalope de porc panée Chou de Bruxelles Pommes rôties	Filet de poulet sauce suprême Petits pois Riz 	Jambon et chicons au gratin / Frites	Pot au feu / Pommes vapeur 	Linguine Sauce au thon Crudités	6,60 €
Plat du chef	Lapin à la moutarde de Meaux Champignons Pâtes	Pièce de bœuf rôtie à la sarriette Tomate au four Pommes boulangères	Filet de cabillaud poudré d'épices Lentilles confites à l'aïl et petits légumes /	Civet de chevreuil mariné au Beaujolais Nouveau Poires rôties et châtaignes Spaetzle	Emincé de veau au vin jaune Crumble de potiron Pommes persillées	9,90 €
Plat végétarien	Tofu et légumes au cumin / quinoa 	Tarte aux poireaux	Gâteau de carottes à la ricotta / blé 	Lasagne	Chou farci / riz 	6,85 €
Grillade du jour	Poisson du jour à la plancha / Grillade de bœuf sauce bercy-béarnaise-maitre d'hôtel					9,90 €
Grillade du chef	 Pièce de bœuf Luxembourgeois "longue maturation" 					12,80 €
Pasta	Pâtes sauce bolognaise / sauce napolitaine					6,60 €
	Tortellini ail et piments					8,90 €
Dessert du jour	Clafoutis aux poires	Mousse pinacolada	Forêt noire	Chou praliné	Crème brûlée bergamote	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 €