



Semaine du 24 au 28 novembre 2014

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	Prix
Potage	Potage st Germain	Soupe de poisson	Velouté Dubarry	Potage cultivateur	Consommé aux vermicelles	1,35 €
Plat du jour	Gyros de porc Crudités Pain pita	Boulette à la provençale Haricots verts Pâtes	Filet de poulet à l'américaine Tomate Grillée Potatoes	Bœuf miroton Epinards Pommes nature	Bouchée océane Julienne de légumes Riz	6,60 €
Plat du chef	Suprême de pintade au champagne Méli mélo de carottes Pommes à l'anglaise	Jarret de veau braisé Brocolis Pommes au four	Filet de cabillaud aux sésames Gratin de chayotte à la mangue Riz sauvage	Joue de porc confite aux aromates Salsifis rôtis Pâtes aux herbes	Couscous d'agneau / Semoule	9,90 €
Plat végétarien	Blanquette de quorn / riz	Loempia	Feuilleté aux champignons	Omelette au fromage	Galette de pommes de terre	6,85 €
Grillade du jour	Poisson du jour à la plancha / Grillade de bœuf sauce bourguignonne-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 €
	Struccoli gratinés					8,90 €
Dessert du jour	Charlotte aux pommes	St Honoré	Craquant aux raisins	Tarte citron meringuée	Crème caramel	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 €