

Menus du Restaurant didactique - LE BOUCHE A OREILLE - Février - 2018

| semaines → | | 15 | 16 | 17 | 18 |
|-----------------|---|---|-----------------|--|---|
| du : | | 5-02-2018 | 12-02-2018 | 19-02-2018 | 26-02-2018 |
| au : | | 9-02-2018 | 16-02-2018 | 23-02-2018 | 2-03-2018 |
| LUNDI | Potage Entrée Plat Dessert | Crème de chicon Scampis maison Buffet de trio de pâtes Tiramisu | <u>CONGE</u> | Crème de courgettes au curry Mille feuilles de légumes pesto Tagliatelles aux scampis Sauce tomates et estragon Eclair au chocolat | Crème de poivrons, pommes et mascarpone Tartelette ricotta, chorizo poireaux Pavé de cabillaud à l'oriental Tagliatelles de légumes Salade orange mandarines à la badiane |
| MARDI | Potage Entrée Plat Dessert | Minestrone Buffet Carbonnades à la flamande Pommes grenailles Smoothie orange, bananes et kiwis | | Potage aux lentilles et lardons Buffet Poulet au curry et fromage blanc Riz Panacota aux fruits rouges | Potage au brocoli Buffet Emincé de canard à l'orange Haricots verts Pommes rösti Crème croquante au chocolat |
| MERCREDI | Potage Entrée Plat Dessert | Crème de champignons Carpaccio de bœuf Sauté de veau mozza Pâtes Mousse au chocolat | <u>DU</u> | Minestrone Pêche au thon Chicon au gratin Pommes duchesse Duo de mousses | Crème de courgettes Cabillaud petits légumes sauce mousseline Tomate farcie Sauce tomates Riz Brésilienne |
| JEUDI | Potage Entrée Plat Dessert | Soupe à la banane Œuf poché à la florentine Brochette d'agneau Gratin dauphinois Tazgliatelles de légumes Choux à la crème | | Restaurant Fermé | Potage Parisien Saumon fumé sauce aigrelette Cuisse de pintade farcie Sauce vin blanc et estragon Pommes provençales Moelleux au chocolat beurre salé et orange |
| VENDREDI | Potage Entrée Plat Dessert | Potage du jour Gratin de poisson Boulettes sauce tomates et basilic Frites Dessert du jour | <u>CARNAVAL</u> | Restaurant Fermé | Potage aux poivrons Salade de chèvre chaud au lard Couscous Tarte tatin |