

Menus du Restaurant didactique - LE BOUCHE À OREILLE - Novembre 2016

semaines →		45	46	47	48	49
du :		31-10-2016	7-11-2016	14-11-2016	21-11-2016	28-11-2016
au :		4-11-2016	11-11-2016	18-11-2016	25-11-2016	2-12-2016
LUNDI	Potage Entrée Plat Dessert		Potage aux butternuts Flan poisson, beurre blanc aux herbes Cannellonis farcis à la ricotta Epinards et champignons Coulis de tomates Pain perdu aux pommes caramélisées	Potage aux chicons Toast aux champignons des bois Friture de poisson, sauce tartare Pommes "Duchesse" aux deux légumes Moelleux au chocolat, crème anglaise	Potage chou vert et lardons Mini quiche chèvre, courgette, tomate Tagliatelles aux légumes quorn et pesto vert roquette et parmesan Flan à la noix de coco	Minestrone Salade avocat, truite fumée, agrumes Rissotto aux légumes et fruits de mer
MARDI	Potage Entrée Plat Dessert	VACANCES	Velouté de châtaignes Bricks au fromage de chèvre Papillote de poulet aux courgettes Pommes grenailles Ananas rôti à la vanille	Velouté de poivrons, tomates, cumin Feuilles d'endives aux rillettes de thon Poulet au miel, aux chicons et au gingembre Riz basmati Pavlova aux fruits rouges	Soupe pommes céleri noisettes Tarte aux poireaux, ricotta et chorizo Poulet Tikka Massala Riz Pomme au four façon tatin	Velouté aux lentilles, tomates, cumin Crevettes Saganaki Blanquette de veau à la vanille Pommes "nature" Moelleux au chocolat et Oreo
MERCREDI	Potage Entrée Plat Dessert	DE	Potage au potiron Boudin blanc et noir Compote de pommes Pommes "purée" Crêpes Mikado	Potage Du Barry Saucisse de campagne Duo de stoemp Crème brûlée	Scampis à l'ail Steak Sauce archiduc Pommes croquettes Mousse au chocolat	Croquettes de fromage Spaghettis à la bolognaise Tiramisu
JEUDI	Potage Entrée Plat Dessert	TOUSSAINT	Sushi Pot au feu de tofu au curry rouge Tarte au sucre chaude	* Boulettes de céréale, sauce tarator Filet de bar à la sicilienne Flan d'épinards aux bananes Pommes "dauphine" Crêpes suzette	* Feuilles brick thon, poireaux, sauce yaourt Solettes "belle meunière" Pommes "lorette" Charlotte aux poires et chocolat	Gâteau de carottes, cerfeuil, persil Grillade de poisson, sauce paloise Légumes farcis Pommes " Pont Neuf" Profiteroles aux trois parfums
VENDREDI	Potage Entrée Plat Dessert		RESTAURANT FERMÉ	Velouté butternut, lait de coco, curry Brochettes de crevettes au chorizo Sauté de veau à la moutarde Pommes "rôtis" Muffins pommes airelles crumble pistaches	Velouté de chou fleur Tartines camembert, poires, amandes Sauté de veau aux carottes, miel Citrons confits Pommes "duchesse" Muffins chocolat et noix de pécan	*Potage à l'oignon Noisette de marcasin, fruits airelles Sauce Grand Veneur Poires en pomme de terre Cake aux airelles, zestes d'oranges

* en rouge : menu requérant un supplément de 2,00 € par rapport à la tarification habituelle.