

Menus du Restaurant didactique - LE BOUCHE A OREILLE - Octobre - 20

semaines →		4	5	6
du :		1/10/2018	8/10/2018	15/10/2018
au :		5/10/2018	12/10/2018	19/10/2018
LUNDI	Potage Entrée Plat Dessert	Minestrone Goujonnette de poisson sauce tartare Vitello tomato Pommes frites Crêpes comédie française	Potage au fenouil Tarte aux poireaux à la ricotta et chorizo Tagliatta de boeuf Et roquette Figues rôties à la cannelle et miel	Velouté de tomate Toast aux champignons Filet de rouget Sauce provençale Pommes nature Pavlova aux fruits rouges
MARDI	Potage Entrée Plat Dessert	Potage parisien Mousse de jambon, porto et son toast Filet d'agneau Haricots verts Gratin dauphinois Salade de fruitts jaunes	Potage Pierre Le Grand Fondue au fromage Salade Liégeoise Riz au lait	Potage brocolis Bruchetta Lapin à la krieg Pommes nouisettes Tarte tatin aux poires
MERCREDI	Potage Entrée Plat Dessert	Minestrone Brochette de bœuf Sauce tomates aux légumes Tagliatelles Salade de fruits	Quiche aux petits légumes et saumon Suprême de volaille Sauc archiduc Pommes persillées Salade d'orange, boule vanille	Fondue au fromage Filet de sole Sauce aux petits légumes Pommes grenailles Tartelette aux fruits et crème
JEUDI	Potage Entrée Plat Dessert	Vichyssoise Mini brochette de poulet sauce loempia Filet de cabillaud Sauce tomates Pommes duchesse Sabayon aux fruits rouges	Potage Lyonnais Tartare de saumon Magret de canard A l'orange Pommes rostï Panacota	Potage aux poivrons Feuilleté de chèvre Poivron farci Sauce tomate Riz Ananas rôti à la vanille
VENDREDI	Potage Entrée Plat Dessert	Velouté aux champignons Scampis à l'ail Filet de poulet Sauce estragon Pennes Dame blanche	Potage crécy Assiette parmesane Sole meunière Pommes nature Tarte tatin	Potage parisien Croquette aux crevettes Cordon bleu Sauce archiduc Pommes rissolées Sabayon