

Menus du Restaurant didactique - LE BOUCHE A OREILLE - Février - 2019

semaines →		15	16	17	18
du :		4-02-2019	11-02-2019	18-02-2019	25-02-2019
au :		8-02-2019	15-02-2019	22-02-2019	1-03-2019
LUNDI	Potage Entrée Plat Dessert	Potage Saint Germain Feuilleté de chèvre Chili Con Carne Carte des desserts	Potage Aurore Tortilla Sauté de porc Riz à l'ananas Carte des desserts	Velouté de butternut à la cannelle Tartine suédoise au saumon Curry de veau Riz Thaï Carte des desserts	Potage chinois au crabe et coco Asperges à la flamande Crevettes thaï A l'ail et au basilic Carte des desserts
MARDI	Potage Entrée Plat Dessert	Potage de l'ambassadeur Omelette à la ciboulette Curry d'agneau A l'Indienne Riz basmati Carte des desserts	Potage à la banane Mousse de jambon au porto et baies Linguinis aux scampis Sauce curry tomate Carte des desserts	Velouté de patates douces Poire rôtie roquefort et noix Filet d'agneau Haricots verts Gratin dauphinois Carte des desserts	Potage de patates douces au lait de coco Chèvre chaud, polenta au pesto Poulet coco Réunionnais Patates douces Carte des desserts
MERCREDI	Potage Entrée Plat Dessert	Croquettes aux fromages Pièce de bœuf à l'échalotte Garniture de légumes Gratin dauphinois Soupe de fruits	Crème Crécy Brochette de poulet Sauce Maltaise Pommes "frites" Tartelette au sucre	Cuisses de grenouilles à l'ail Filet américain Crudités Pommes "frite" Salade de fruits	Potage andalous Emincé de bœuf sauce béarnaise Garniture de légumes Pommes "croquette" Ananas flambé au rhum
JEUDI	Potage Entrée Plat Dessert	Minestrone Mini quiche Vol au vent Pommes "frite" Carte des desserts	Crème de champignons Scampis à l'ail Médaillon de veau Sauce archiduc Pommes "croquette" Mousse au chocolat	Potage aux tomates Toast aux champignons Filet de poulet au boursin Et ses poires caramélisées Pommes "croquette" Carte des desserts	Crème de brocolis Pêche au thon Boulettes sauce tomates Pommes "frite" Carte des desserts
VENDREDI	Potage Entrée Plat Dessert	Potage tomates, poivrons et mascarpone Carpaccio de bœuf Filet de saumon sauce mousseline Haricots verts Pommes "nature" Carte des desserts	<u>Journée Pédagogique</u> <u>Restaurant fermé</u>		Crème d'asperge Œuf farci Chicon au gratin Pommes "duchesse" Carte des desserts