

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

semaines →		4	5	6
du :		30-09-2019	7-10-2019	14-10-2019
au :		4-10-2019	11-10-2019	18-10-2019
LUNDI	Potage Entrée Plat Dessert	Potage aux courgette Mousse de saumon Filet de poulet Sauce archiduc Pommes "croquettes" Tarte tatin	Minestrone Scampis maison Vol au vent Pommes frites Tartelette aux fruits	Potage argenteuil Toast au saumon fumé Filet de saumon sauce dijonnaise Légumes Pommes "duchesse" Duo de mousse
MARDI	Potage Entrée Plat Dessert	! +2€ ! Potage Du Barry Jambon melon Moules marinières Pommes frites Dame blanche	Crème crécy Toast aux champignons Poivron farci Riz Crème brûlée	Potage tomate Carpaccio de bœuf Spaghetti Bolognaise Tiramisu
MERCREDI	Potage Entrée Plat Dessert	Potage chicon Quiche aux légumes Poivron farci Sauce tomate Riz pilaf Sorbet framboises	Potage fréneuse Tomate au chèvre frais Ribbetjes grillés Flageolets à la crème, tomate au four Pommes persillées Tiramisu	Velouté de brocoli Pêche au thon Tomate farcie Sauce tomate Pommes croquettes Comédie française
JEUDI	Potage Entrée Plat Dessert	Potage au fenouil Bruchetta Tagliattha de bœuf Et roquette Pommes frites Salade de fruits jaunes	Potage pierre Le Grand Tarte aux poireaux ricotta et chorizo Salade liégeoise Pavlova aux fruits rouges	Velouté de champignons Scampis à l'ail Filet de poulet Sauce estragon Pommes "duchesse" Dame blanche
VENDREDI	Potage Entrée Plat Dessert	Vichyssoise Vitello tomato Filet d'agneaug Haricots verts Gratin dauphinois Figue rôtie à la cannelle et miel	Potage Siant Germain Fondue au fromage Filet de rouget Sauce provençale Pommes "nature" Ananas rôti à la vanille	Potage au pain Feuilleté de chèvre Lapin à la kriek Pommes noisettes Riz au lait