

**Menus du Restaurant didactique - LE BOUCHE A OREILLE - Décembre - 2019**

semaines →					
	<b>du :</b>	<b>2-12-2019</b>	<b>9-12-2019</b>	<b>16-12-2019</b>	<b>23-12-2019</b>
	<b>au :</b>	<b>6-12-2019</b>	<b>13-12-2019</b>	<b>20-12-2019</b>	<b>27-12-2019</b>
<b>LUNDI</b>	<b>Potage</b> <b>Entrée</b> <b>Plat</b>  <b>Dessert</b>	Crème de tomates Scampis à l'ail Steak sauce choron Garniture de légumes Pommes frites Mousse au chocolat	Potage Crécy Scampis frits, sauce aigre-doux  Hachis parmentier  Tarte tatin	<b>CONSEIL DE CLASSE</b>	<b>VACANCES</b>
<b>MARDI</b>	<b>Potage</b> <b>Entrée</b> <b>Plat</b>  <b>Dessert</b>	Potage Du Barry Toast aux champignons Escalope de porc Sauce tomate Tagliatelles Crêpe mikado	Crème de chicons Linguine au saumon Médailon de sole Garniture de légumes Pommes "nature" Moelleux au chocolat	<b>CONSEIL DE CLASSE</b>	
<b>MERCREDI</b>	<b>Potage</b> <b>Entrée</b> <b>Plat</b>  <b>Dessert</b>	Crème de brocoli Croquette aux fromages Poivron farci Sauce échalote Riz Pilaf Salade d'agrumes	Crème Du Barry Toast aux champignons  Boulettes sauce tomate Pommes frites	<b>CONSEIL DE CLASSE</b>	<b>DE</b>
<b>JEUDI</b>	<b>Potage</b> <b>Entrée</b> <b>Plat</b>  <b>Dessert</b>	Crème de butternut lait de coco et curry Toast moskovitz Sauté de porc Aux pommes Riz Amandier aux poires	Potage Parisien Quiche Lorraine Poulet Tikka Massala Riz basmati  Pana cotta aux fruits rouges	<b>RESTAURANT FERME</b>	
<b>VENDREDI</b>	<b>Potage</b> <b>Entrée</b> <b>Plat</b>  <b>Dessert</b>	Velouté d'automne. <b>16€</b> Flan de tomate au chèvre Noisette de marccassin Pomme aux airelles Sauce Grand-Veneur Tiramisu de Noël aux airelles	<b>CONSEIL DE CLASSE</b>	<b>RESTAURANT FERME</b>	<b>NOEL</b>

**!!Certaines préparations peuvent contenir des allergènes. Veuillez-vous en informer auprès du responsable de salle!!**