

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

semaines →					
	du :	2-12-2019	9-12-2019	16-12-2019	23-12-2019
	au :	6-12-2019	13-12-2019	20-12-2019	27-12-2019
LUNDI	Potage Entrée Plat Dessert	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	CONSEIL DE CLASSE	VACANCES
MARDI	Potage Entrée Plat Dessert	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	CONSEIL DE CLASSE	
MERCREDI	Potage Entrée Plat Dessert	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	CONSEIL DE CLASSE	DE
JEUDI	Potage Entrée Plat Dessert	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	RESTAURANT FERME	
VENDREDI	Potage Entrée Plat Dessert	Velouté d'automne. 16€ Flan de tomate au chèvre Noisette de marccassin Pomme aux airelles Sauce Grand-Veneur Tiramisu de Noël aux airelles	CONSEIL DE CLASSE	RESTAURANT FERME	NOEL

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