

Menus du Restaurant didactique - LE BOUCHE A OREILLE - Octobre - 2021

semaines →			1	2		3
du :		27/09/2021	4/10/2021	11/10/2021	18/10/2021	25/10/2021
au :		1/10/2021	8/10/2021	15/10/2021	20/10/2021	27/10/2021
LUNDI	Potage		Crème de brocoli	Potage crécy	Minestrone	Soupe à l'oignon et ses diabolins au fromage
	Entrée		Petit pâté de poisson chaud, coulis de tomate	Tartare de thon aux herbes et son toast	Fondue au fromage	Saladine de scampis à l'orange
	Plat		Tagliatelles Au saumon Pesto de basilic Salade de fruits	Poulet Tikka massala Riz basmati Tartelette au fruits	Steak Sauce poivre vert Pommes frites Mousse au chocolat	Pain de viande Gratin De légumes Banana split
	Dessert					
MARDI	Potage		Velouté de patates douces	Potage au fenouil	Potage Aurore	Potage façon pizza
	Entrée		Flan de tomate au chèvre, salade mixte	Tartine saint môret, wazabi, saumon et pomme verte	Crevettes Saganaki	Soufflé au fromage
	Plat		Poulet tomate Estragon et mascarpone Pommes pins N'amandier aux poires	Filet de saumon poêlé, sauce dijonaide Brocoli Pomme "vapeur" Crumble pommes et poires	Rouleau de veau faric A la tomate Et risotto Panacotta aux kiwis	Filet d'agneau Haricots verts Gratin dauphinois Boule à la noix de coco
	Dessert					
MERCREDI	Potage		Velouté de chou-fleur et ses petits lardons	Potage ambassadeur	Potage aux poivrons jaunes et mascarpone	Potage fréneuse
	Entrée		Tartare de saumon à la mangue et aneth	Vitello tomato	Tarte aux poireaux à la ricotta et chorizo	Gaufre salée au jambon cru, tomates séchées et mozzarella
	Plat		Curry d'agneau A l'indienne Riz Sabayon	Crevette tandoori Tagliatelles de courgettes au curcuma Crème de gingembre Carpaccio de fraises basilic, glace vanille	Tagliatelles au saumon Petits légumes Sauce bisque Pavlova au mascarpone et fruits rouges	Cabillaud en croûte de pain d'épice Chicon caramélisés Risotto de courgettes Crème brûlée café
	Dessert					
JEUDI	Potage	Crème de brocoli	Crème de courgette	Potage Saint Germain	Potage crécy	Potage brocoli
	Entrée	Calamrs frites	Scampis aux petits légumes, sauce curry	Tomates et mozzarella	Carpaccio de boeuf	Toast aux champignons
	Plat	Filet de saumon sauce dijonaide Garniture de légumes Pommes "nature" Crêpe mikado	Chicon Au gratin Pommes "duchesse" Glace brésilienne	Trio de pâtes Tiramisu	Cordin bleu Sauce archiduc Pommes croquettes Salade de fruits	Poivron farci Sauce tomate Riz Mousse au chocolat
	Dessert					
VENDREDI	Potage	Minestrone	Potage parisien	Crème de tomate	Crème de chicon	Crème de couregttes
	Entrée	Mousse de saumon sur toast	Croquette de volaille	Croquette aux crevettes grises	Toast au saumon	Scampis à l'ail
	Plat	Steak Sauce poivre Pommes frites Tartelette aux fruits	Tomate aux crevettes grises Salade Pommes frites Chou à la crème	Filet de cabillaud Sauce provençale Pommesx croquettes Tartelette aux fruits	Cabillaud Sauce dijonnaise Pommes grenailles Crêpe suzette	Osso bucco Pâtes Tiramisu
	Dessert					

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