

Menus du Restaurant didactique - LE BOUCHE à OREILLES - Décembre 2022				
semaines →		1	2	3
du :		28-11-2022	5-12-2022	12-12-2022
au :		2-12-2022	9-12-2022	16-12-2022
<b>LUNDI</b>	Potage	NOVEMBRE	Potage Saint Germain	Tom Kah Kay
	Entrée		Saumon mariné à la thai et ses crudités	Mousse de canard maison, chutney à l'orange
	Plat		Carré de porc en croûte d'herbes	Tagliatelles au scampis
	Dessert		Bouquetière de légumes- Pommes "duchesse" Glace rhum et raisins	Sauce bisque Bavarois à la mangue
<b>MARDI</b>	Potage	NOVEMBRE	Crème de butternut au lait de coco et curry	Velouté de potimarron et lait d'amande
	Entrée		Frisée au lardons	Nage de Saint Jacques au safran et petits légumes
	Plat		Lotte rôtie au beurre	Filet d'agneau en croûte d'herbes
	Dessert		Chutney de coing Panacota aux framboises	Pommes grenailles Mousse dau chocolat blanc
<b>MERCREDI</b>	Potage	NOVEMBRE	Potage carottes à la crème de miel	Soupe crémeuse de petis pois
	Entrée		Calamars frits sauce tartare	Fishcakes mayonnaise et salsa
	Plat		Poulet TEX MEX	Filet de rouget à la fleur de sel
	Dessert		Pommes grenailles au thym Ananas rôti à la vanille	Compotée d'aubergine fumée Tiramisu au spéculoos
<b>JEUDI</b>	Potage	Crème de courgettes	Minestrone	RESTAURANT FERME
	Entrée	Feuilleté de chèvre	Risoto	
	Plat	Steak sauce poivre Salade mixte - Pommes frites	Escalope de veau farcie Sauce tomate et champignons	
	Dessert	Moelleux au chocolat	Tiramisu	
<b>VENREDI</b>	Potage	Crème de brocolis	Crème de tomate	RESTAURANT FERME
	Entrée	Toast aux champignons	Scampis pané sauce aigre-doux	
	Plat	Chicon au gratin	Carbonades à la flamande	
	Dessert	Pommes "duchesse" Tarte tatin et sa boule de glace vanille	Pommes frites Mousse au chocolat	