

Menus du Restaurant didactique - LE BOUCHE à OREILLES - Novembre 2022

semaines à					
	du :	7-11-2022	14-11-2022	21-11-2022	28-11-2022
	au :	11-11-2022	18-11-2022	25-11-2022	2-12-2022
LUNDI	Potage	Crème de citrouille, pain d'épice	Potage crécy au miel	Potage Thaï au lait de coco	Crème de chicon
	Entrée	Chausson des Landes	Calamars frits sauce tartare	Assortiment de bouchées thaï	Scampis frits aigre-doux
	Plat	Waterzooï de poisson	Tagliatelles	Pad Thaï "kung"	Souris d'agneau, abricots et agrumes
		Pommes de terre persillées Tartelette de citrouille	Carbonara Riz au lait d'enfance	Scampis Glace aux litchis roses	Pavé de PDT au romarin Poire pochée au vin chaud, glace vanille
MARDI	Potage	Soupe julienne	Soupe de maïs au chorizo	Velouté de carottes et pommes de terre à l'ail	Velouté de chou-fleur et lardons grillés
	Entrée	Bruschetta de légumes grillés	Frisée au lardons	Quiche lorraine	Salade niçoise
	Plat	Colombo de crevtes	Couscous	Curry de poulet	Darne de saumon et quinoa
		Riz basmati Riz au lait	Poulet et marguez Crème brûlée au café	A l'ananas Mousse à la pêche	Légumes et curry Tiramisu à la banane
MERCREDI	Potage	Soupe de panais et patates douces	Soupe aux poivrons rouges	Velouté de chicon	Velouté sucré-salé panais et poires
	Entrée	Feuilleté au chèvre et au miel	Poire rôtie roquefort et noix	Toast aux campignon et pancetta séchée	Rillettes aux deux saumons
	Plat	Coq au vin	Curry d'agneau	Entrecôte beurre maître d'hôtel	Ossobuco de dinde
		Pommes rösti Sabayon gratiné	A l'indienne - Riz Ananas rôti à la vanille	Poêlée de légumes Crème caramel	Tagliatelles Salade de fruits jaunes au caramel et vanille
JEUDI	Potage	Potage lyonnais	Potage Du Barry	Potage parisien	
	Entrée	Tartare de samuon	Mini brochette de poulet	Carpaccio de saumon	
	Plat	Steak sauce béarnaise	Filet de cabillaud, garniture de légumes	Boulette sauce tomates	
		Salade - Pommes frites Mousse au chocolat	Pommes "nature" Mousse aux fruits rouges	Pommes frites Crêp mikado	
VENDREDI	Potage			Potage aux tomates	
	Entrée			Scampis maison	
	Plat	ARMISTICE	RESTAURANT FERME	Blanquette de veau à l'ancienne Riz Moelleux au chocolat	