

Menus du Restaurant didactique - LE BOUCHE à OREILLES - Avril 2024					
semaines à		5	6	7	8
du :		1-04-24	8-04-2024	15-04-2024	22-04-2024
au :		5-04-2024	12-04-2024	19-04-2024	26-04-2024
<b>LUNDI</b>	Potage	<b>Lundi de Pâques</b>	Potage Saint Germain	<b>Menus qualification blanche 20€</b>	Potage au fenouil
	Entrée		Mini croquette de saumon au curry - Sauce salsa de mangue	Zakouskis	Asperges aux œufs
	Plat		Linguinis aux scampis	Potage de courgettes au chèvre et menthe fraîche	Boulettes de poulet sauce crémeuse
	Dessert		Sauce curry tomatée Gratin de pêche	Asperges au saumon fumé et sa sauce mousseline Médailon de veau sauce chasseur - Flan de brocolis - Pommes "nature" Crêpes mokado Mignardises	Riz Carpaccio de fraises et basilic - Gmace vanille
<b>MARDI</b>	Potage	<b>Restaurant fermé</b>	Soupe de maïs au chorizo	<b>Menus qualification blanche 20€</b>	Potage aux champignons
	Plat		Toast aux champignons Blanquette de porc aux pommes	Zakouskis	Mini croquette de saumon au curry - Sauce salsa de manau
	Dessert		Riz Crème brûlée café	Potage julienne Feuilleté au chèvre et miel Cabillaud en croûte de pain d'épices - Chicons caramélisés - Risotto de Chou à la crème glacée au chocolat Mignardises	Bar sauce citron Asperges blanches Cheesecake à la mangue
<b>MERCREDI</b>	Potage	<b>Restaurant fermé</b>	Velouté de concombre aux fines herbes	<b>Menus qualification blanche 20€</b>	Crème de tomates mozzarella -Huile de basilic et croûtons à l'ail
	Entrée		Croquette à la parmesane	Zakouskis	Asperges vertes à la flamande
	Plat		Poisson du jour fumé minute Assortiment de liliacées Eclair au cassis	Minestrone Scampis aux petits légumes sauce curry Magret de canard à la crème de cassis et au noir rose Flan de carottes - Pommes "duchesse" Tartelette aux fraises Mignardises	Echin de porc en rôti fondant Gratin savoyard - Légumes frais Charlotte à l'ananas rôti déstructuré
<b>JEUDI</b>	Potage	Crème de champignons	Crème de tomates	Crème de tomates	<b>Restaurant fermé</b>
	Entrée	Carpaccio de bœuf	Carpaccio de saumon	Toast au saumon fumé	
	Plat	Spaghettis	Steak - Sauce béarnaise	Steak sauce au poivre	
	Dessert	Bolognaise Dessert du jour	Salade - Pommes frites Mousse au chocolat	Salade - Pommes frites Macédoine de fruits	
<b>VENDREDI</b>	Potage	Potage courgettes et menthe fraîche	Cappuccino d'asperges	<b>Menus qualification blanche 20€</b>	<b>Restaurant fermé</b>
	Entrée	Croquettes au fromage	Scampis aux petits légumes sauce curry	Zakouskis	
	Plat	Magret de canard à la crème de cassis Flan de carottes - Pommes "duchesse"	Médailon de veau sauce chasseur Flan de brocolis - Pommes grenailles Mousse de frambois au chocolat blanc	Crème de concombre et menthe fraîche Toast aux champignons Filet de saumon sauce dijonnaise - Bouquetière de légumes - Pommes persillées Tartelette tatin et sa boule de glace Mignardises	
	Dessert	Chou à la crème glacée au chocolat			

**!! Certaines préparations peuvent contenir des allergènes. Veuillez-vous renseigner auprès du responsable de salle!! Pour les réservations cela se fait par téléphone au 0471/24.32.79**