


MENU DU 13 AU 19 AOUT 2018

		LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 20
D E J U N E R	ENTREES	SALADE DE CHOU BLANC	TERRINE DE CAMPAGNE	AVOCAT CREVETTES	CAROTTES RAPEES	ASSIETTE DE ROSETTE	CELERI REMOULADE	SALADE DE FRUITS DE MER
	PLATS DE RESISTANCE	SAUTE DE DINDE FACON OSSO BUCCO & PUREE DE CELERI	POISSON DU JOUR & CHOUX DE BRUXELLES	EPAULE D'AGNEAU & POMMES DAUPHINE	CUISSE DE POULET & POELEE D'AUBERGINES	POISSON DU JOUR & GRATIN DE COURGETTES	ANDOUILLETTE A L'OIGNON & POELEE DU MODE	FILET MIGNON DE PORC AU MIEL & FLAGEOLETS TOMATES PROVENCALE
	SALADE * PLATEAU DE FROMAGES * YAOURTS							 GATEAU MAISON
	DESSERTS	CORBEILLE DE FRUITS	POIRE BELLE HELENE	DESSERT MAISON	SUNDAE CARAMEL	CREME AUX ŒUFS	TRANCHE NAPOLITAINE	
D I N E R	POTAGES	POTAGE DU MARCHÉ	SOUPE DE POIREAUX	BOUILLON AUX VERMICELLES	CONSOMME A LA TOMATE	SOUPE VERTE	POTAGE DE LEGUMES	SOUPE DE BROCOLIS
	PLATS DE RESISTANCE	FEUILLETE AU SAUMON & SALADE VERTE	COURGETTE FARCIE & LEGUMES COUSCOUS	LASAGNE RICOTTA & EPINARD	RIZ NICOIS AU THON	ALOUPETTE DE BŒUF & HARICOTS VERTS	OMELETTE AU FROMAGE & SALADE D'ENDIVES	MEUNIÈRE DE POISSON BLANC & POELEE DE LEGUMES
	FROMAGES DESSERTS	YAOURT NATURE / FRUITS	PETITS SUISSES / COMPOTE	YAOURT AROMATISE / FRUITS	MOULY CHOCOLAT / COCKTAIL FRUITS	PETITS SUISSES NATURE / COMPOTE	LIEGEOIS VANILLE / FRUITS	MOUSSE AUX MARRONS / FRUITS

