

Entrée ou dessert + plat, garniture :	9,50 €	Plat, garniture :	7,00 €
Entrée + dessert + plat, garniture :	12,00 €	certain plat peuvent être majoré suivant produit	

MENU SEMAINE 38			
du	lundi 14 septembre	au	dimanche 20 septembre

Nom :

Prénom :

Cocher d'une croix les plats souhaité dans la colonne libre.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREE	sardine à l'huile	tomates & mozza	carottes rapées	paté de campagne	salade d'haricots verts	radis beurre	charcuterie
	saumon, guacamole	salade pates 3 couleur, tomate, emmental	quiche aux légumes	tête roulée	tarte pissaladière	salade de gésier et lardons	salade de pates et tomates
PLAT	steak haché, sauce madère	haut de cuisse de poulet forestière	paupiette de volaille	rotis de porc ananas	omelette jambon	sauté de poulet	rotis de porc, crème d'ail
	filet de rougets, ail & persil	boudin noir	saucisse fumée	jambon braisé	blanquette de volaille	filet de poisson, beurre blanc	steack haché sauce champignons
GARNITURE	riz long	poêllée de courgettes	riz basmati	gratin dauphinois	semoule	salade composée	poireaux à la crème
	gratin de légumes	écrasé de pomme de terre & carottes	tomate provençale	tagliatelles	riz	carottes braisées	carottes braisées
DESSERT	salade d'orange à la cannelle	tarte pommes	2 fromages	salade de fruits	fraise & crème patissière	salade de fruits	2 fromages
	tarte citron	mousse chocolat	crème aux œufs	flan café	ananas	flan vanille	mousse chocolat
PLAT SALADE	salade de gésiers (salade, gésiers, lardon, mousse foie de canard, croutons)	salade Grec (salade, fêta, oignons rouge, poivron, poulet au tyhym, olives)	salade du boucher (salade, tomate, jambon fumé, lardons, oignons, œuf dur)	salade Niçoise (salade, tomate, haricots verts, œuf dur, thon, anchois, olives)			