

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Betteraves rouges vinaigrette	Concombres à la ciboulette	Tomate vinaigrette	Haricots verts à l'échalote	Salade de pommes de terre et cervelas <i>(S/porc : salade pommes de terre et surimi)</i>	Melon	Tomates et maïs
	Bœuf sauce bourguignonne	Cordon bleu	Rôti de porc au paprika <i>(S/porc : rôti de dinde)</i>	Sauté de dinde sauce forestière	Filet de hoki sauce provençale	Boulettes de bœuf sauce orientale	Tagliatelles au saumon
	Frites ou pommes rissolées	Petits pois, carottes fraîches	Torsades	Riz créole	Bouquet de chou-fleur	Rôstis de légumes	
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Glace	Petits suisses fruités	Roulé pâtissier maison	Fruit frais	Mousse maison	Bavarois
D I N E R	Radis / beurre	Salade verte	Salade de pois chiches	<i>Assiette anglaise</i>	Champignons à la grecque	Carottes rapées vinaigrette	Cake salé aux olives
	Fondant de poulet aux cèpes	Hachi parmentier	Oeufs durs sauce béchamel	Jambon blanc, roulade à la bière, rosette et cornichons <i>(S/porc : poulet froid)</i>	Quiche au fromage maison	Grillades <i>(S/porc : merguez)</i>	Galopin de veau sauce aux herbes
	Blé et Gratin de courgettes		Epinards en branche	Céleri rémoulade	Salade verte	Taboulé maison	Haricots beurre et pommes vapeur
	Yaourt aux fruits	Compote tous fruits	Tarte aux pommes maison	Munster Flan nappé caramel	Fromage blanc aromatisé	Glace	Ananas frais



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Céleri rémoulade	Pastèque ●		Carottes râpées vinaigrette	Concombres à la grecque ●	Salade coleslaw	Aspic crevettes et œuf ●
	Escalope de dinde au curry	Knack <i>(S/ porc : knack de volaille)</i>	Couscous maison (haut de cuisse de poulet, boulettes d'agneau, merguez) ●	Hoki pané sauce tartare	Sauté de bœuf aux poivrons	Poulet aux herbes	Echine de porc fumé sauce moutarde <i>(S/porc : rôti de dinde)</i>
	Carottes et pommes de terre fraîche ●	Purée	Semoule et légumes couscous	Gratin de courgettes et de pommes de terre ●	Pâtes papillons	Pommes de terre au four et Haricots verts à l'ail	Spätzles
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Glace ou yaourt	Entremets chocolat	Fruit de saison ●	Liégeois vanille	Feuilleté aux fruits maison ●	Faisselle aux fruits rouges	Eclair chocolat
D I N E R	Blancs de poireaux vinaigrette	Salade de lentilles		<i>Assiette Lorraine</i> ●	Salade de riz ●	Pâté de foie et cornichons <i>(S/porc : roulade de volaille)</i>	Melon ●
	Poisson meunière au citron	Omelette fraîche	Quiche forestière maison ● ●	Jambon blanc, et cornichons, fromage blanc à l'échalote et à la ciboulette <i>(S/porc : blanc de poulet froid)</i>	Saumon froid et son citron	Tarte provençale maison ●	Quenelles de volaille sauce financière ●
	Riz aux petits légumes ●	Wok de légumes frais (haricots plats, carottes, champignons) ● ●	Salade composée ●	Pommes de terre roties et salade verte	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte	Duo de choux
	Fruit de saison ●	Yaourt arôme	Mini Roitelet	Poire au vin	Mousse maison ●	Fruit frais ●	Gâteau de semoule maison ●
		Petits suisses fruités					



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

MENUS DU 27 MAI AU 2 JUIN 2019



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Céleri vinaigrette aux agrumes	Tomate mimosa (œuf)	Concombres bulgares	Salade verte	Melon	Boulgour façon taboulé	Rillette et cornichons <i>(S/porc : crudités)</i>
	Rôti de veau sauce crème	Dos de colin sauce à l'oseille	<i>Assiette anglaise :</i> jambon blanc, pâté de campagne, salami et cornichons <i>(S/porc : jambon de dinde)</i>	Hachis parmentier	Sauté de porc sauce au curry <i>(S/porc : galopin de veau)</i>	Tajine de poulet et ses légumes frais	Rable de lapin sauce chasseur
	Frites	Poêlée de légumes frais maison	Salade niçoise (riz, tomate, maïs, poivron, haricots verts)		Torsades et bouquet de chou-fleur		Pommes noisettes et poêlé de champignons frais
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Beignet à l'abricot	Yaourt arôme	Compote pommes fraises	Tiramisu maison	Fruit de saison	Glace
D I N E R	Salade de blé au jambon <i>(S/porc : salade de blé au th)</i>	Salade verte		Betteraves rouges vinaigrette	Tomate mozzarella	Radis / beurre	Salade verte
	Crêpes aux champignons		Blanc de poulet sauce moutarde	Saumonette sauce citron	Quiche à l'oignon maison	Chipolatas <i>(S/porc : saucisse de volaille)</i>	Tomate farcie sauce italienne
	Salade verte	Raviolis au fromage	Pommes sautées et fondue d'épinards	Poêlée de carottes et fenouil frais maison	Salade verte	Purée de carottes	Riz
	Liégeois café	Salade de fruits frais	Camembert	Crème dessert vanille	Brisure d'ananas au sirop	Fromage blanc aromatisé	Fruit frais



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Carottes râpées vinaigrette	Concombres et tomates à la ciboule	Roulade de volaille aux olives et cornichons		Melon	Oeufs durs mayonnaise	Tomate au thon
	Gnocchi carbonara <i>(S/porc : gnocchi au fromage)</i>	Escalope de dinde sauce crème	Steak hâché de bœuf sauce échalotes	Paëlla poulet, poisson, chorizo et fruits de mer	Goulasch hongroise	Filet de lieu sauce basilic	Coq au vin
	Fromage à la coupe	Gratin de courgettes et de pommes de terre fraîches	Potatoes et Haricots verts	Fromage à la coupe	Purée de céleri	Haricots beurre persillés et pommes vapeur	Pennes
	Mousse au chocolat	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
		Fromage blanc au coulis	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Clafoutis aux fruits maison	Compote de pommes	Tarte rhubarbe maison
D I N E R	Pâté de lapin et cornichons <i>(S/porc : taboulé)</i>	Pastèque	Salade verte et maïs	Gaspacho de tomates	Pamplemousse au sucre	Salade chinoise	Salade verte
	Tarte aux légumes maison	Omelette fraîche	Saucisse blanche grillée	Rôti de porc froid sauce mayonnaise <i>(S/porc : rôti de dinde)</i>	Pizza maison	Nems et samoussas	Moussaka
	Salade verte	Coquillettes sauce tomate	Curry de légumes frais	Salade coleslaw	Salade verte	Riz cantonnais	
	Fruit frais	Flan vanille	Carré framboise	Crème dessert praliné	Glace	Ananas frais	Liégeois chocolat



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Chou-fleur vinaigrette	Pâté forestier et ses condiment (<i>S/porc : roulade de volaille</i>)	Pastèque ●	Concombres aux herbes ●	● Melon	Fenouil en vinaigrette	Salade composée (fond d'artichaut, tomate, olives)
	Sauté de porc aux 4 épices (<i>S/porc : sauté de dinde</i>)	Poisson meunière au citron	Spaghetti bolognaise ●	Blanquette de poulet ●	Quiche Lorraine maison (<i>S/porc : quiche au fromage</i>) ●	Fricadelle de bœuf sauce tomate ●	Côte de porc marinée (<i>S/porc : escalope de dinde marinée</i>) ●
	Gratin dauphinois ●	Riz et ratatouille fraîche ●		Purée et Carottes vichy	Salade fraîcheur (salade, maïs, olives, tomate)	Pommes rissolées	Tian de légumes provençale ●
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Compote de pêches	Fruit de saison ●	Glace	Tarte au fromage blanc maison ●	Flan nappé caramel	Fruit frais	Savarin pâtissier ●
D I N E R	Betteraves rouges	Salade verte	Salade de lentilles ●	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre ●	Salade de champignons frais ●	Oeuf en gelée ●
	Quiche au thon et aux légumes maison ●	Fromage de tête et cornichons (<i>S/porc : Jambon de dinde</i>) Fromage blanc à l'échalote et aux fines herbes ●	Clafoutis de légumes ●	Boulettes d'agneau au curry	Sauté de canard aux oignons	Rôti de dinde froid	Feuilleté de poisson au beurre blanc
	Salade verte	Pommes de terre roties		Boulgour	Wok de légumes frais ●	Salade de pâtes ●	Emincé de chou braisé frais ●
	Yaourt aromatisé	Salade de fruits	Crumble aux fruits maison ●	Fruit frais ●	Compote pommes cassis	Faisselle au sucre	Fruit de saison ●



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON