

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J 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 et s/porc : salade pommes de terre et surimi)</i>	Melon ●	Tomates et maïs ●
	Bœuf sauce bourguignonne (vg : poisson pané) ●	Cordon bleu de dinde (vg : crousti fromage)	Rôti de porc au paprika <i>(S/porc : rôti de dinde, vg : poisson en sauce)</i>	Sauté de dinde sauce forestière (vg : coquille poisson)	Filet de hoki sauce provençale	Boulettes de bœuf sauce orientale (vg : crousti fromage)	Tagliatelles au saumon ●
	Frites ou pommes rissoles	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	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 (vg : poisson en sauce)	Hachis parmentier (vg : brandade de poisson) ●	Oeufs durs sauce béchamel ●	Jambon blanc, roulade à la bière, rosette et cornichons <i>(S/porc : poulet froid, œufs durs)</i>	Quiche au fromage maison ●	Grillades <i>(S/porc : merguez, vg : œufs mayonnaise)</i>	Galopin de veau sauce aux herbes (vg : crepe champignons)
	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	Fromage blanc aromatisé	Glace	Ananas frais ●



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISSINÉ 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 (vg : crepe au fromage)	Knack (<i>S/porc : knack de volaille, vg: crousti fromage</i>)	Couscous maison (haut de cuisse de poulet, boulettes d'agneau, merguez)(<i>va: noix</i>) ●	Hoki pané sauce tartare	Sauté de bœuf aux poivrons (<i>vg: coquille de poisson</i>)	Poulet aux herbes (<i>vg: crepe champignons</i>)	Echine de porc truffe sauce moutarde (<i>S/porc : rôti de dinde, vg : filet de poisson en sauce</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 ●	Faiselle aux fruits rouges	Eclair chocolat
D I N E R	Blancs de poireaux vinaigrette	Salade de lentilles		<i>Assiette Lorraine</i> ●	Salade de riz ●	Pâte de foie et cornichons (<i>S/porc : roulade de volaille, vg : crudités</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, vg : omelette</i>)	Saumon froid et son citron	Tarte provençale maison ●	Quenelles de volaille sauce financière (<i>vg: quenelles de brochet</i>) ●
	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				



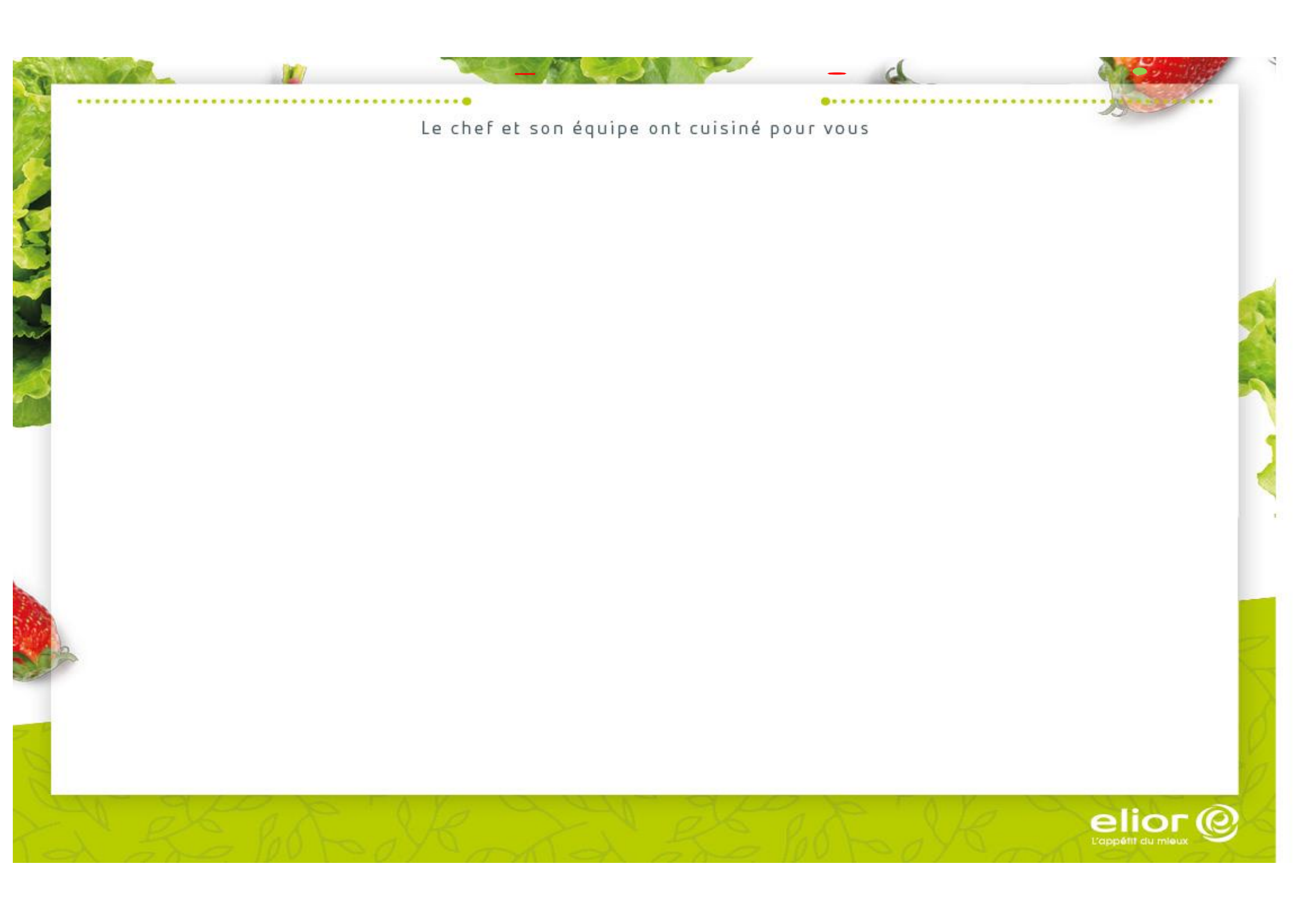
PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

MENUS DU 5 au 11 aout 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 (S/porc, vg : crudités)
	Rôti de veau sauce crème (vg : fricassée de poisson)	Dos de colin sauce à l'oseille	Assiette anglaise : jambon blanc, pâté de campagne, salami et cornichons (S/porc : jambon de dinde, vg : œufs durs)	Hachis parmentier (vg : brandade poisson)	Sauté de porc sauce au curry (S/porc : galopin de veau, vg : poisson sauce curry)	Tajine de poulet et ses légumes frais (vg : fruit de poisson en sauce)	Rable de lapin sauce chasseur (vg : feuilleté au poisson)
	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 (S/porc, vg : salade de blé au thon)	Salade verte		Betteraves rouges vinaigrette	Tomate mozzarella	Radis / beurre	Salade verte
	Crêpes aux champignons	Raviolis au fromage (vg : coquille de poisson)	Blanc de poulet sauce moutarde (vg : poisson bordelaise)	Saumonette sauce citron	Quiche à l'oignon maison	Chipolatas (S/porc : saucisse de volaille, vg : œufs durs)	Tomate farcie sauce italienne (vg : quenelles de brochet)
	Salade verte		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 (S/porc, vg : gnocchi au fromage)	Escalope de dinde sauce crème (vg : nuggets poisson)	Steak hâché de bœuf sauce échalotes (vg : filet de poisson)	Paëlla poulet, poisson, chorizo et fruits de mer (vg : filet de poisson)	Goulasch hongroise (vg : omelette)	Filet de lieu sauce basilic	Coq au vin (vg : poisson provençal)
	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 (S/porc et vg : taboulé)	Pastèque	Salade verte et maïs	Gaspacho de tomates	Pamplemousse au sucre	Salade chinoise	Salade verte
	Tarte aux légumes maison	Omelette fraîche	Saucisse blanche grillée (vg et s/porc : filet de poisson en sauce)	Rôti de porc froid sauce mayonnaise (S/porc : rôti de dinde, vg : œuf mayonnaise)	Pizza maison (vg s/porc : pizza fromage)	Nems et samoussas (vg : omelette)	Moussaka (vg : croustillant au fromage)
	Salade verte	Coquillettes sauce tomate	Curry de légumes frais	Salade coleslaw	Salade verte	Riz cantonnais	Liégeois chocolat
	Fruit frais	Flan vanille	Carré framboise	Crème dessert praliné	Glace	Ananas frais	



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON

D
E
J
U
N
E
R

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Chou-fleur vinaigrette	Pâté forestier et ses condiment (<i>S/porc : roulade de volaille, vg : crudités</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, vg : filet de poisson en sauce</i>)	Poisson meunière au citron ●	Spaghetti bolognaise (vg : blanquette de poisson) ●	Blanquette de poulet (vg : crepe fromage) ●	Quiche Lorraine maison (<i>S/porc et vg : quiche au fromage</i>) ●	Fricadelle de bœuf sauce tomate (vg : filet de poisson) ●	Côte de porc marinée (<i>S/porc : escalope de dinde marinée, vg : pavé saumon froid</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 ●



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON

 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, vg : œufs durs vinaigrette</i>) Fromage blanc à l'échalote et aux fines herbes ●	Clafoutis de légumes ●	Boulettes d'agneau au curry (vg : filet de poisson) ●	Sauté de canard aux oignons (vg : croustillant fromage) ●	Rôti de dinde froid (vg : tarte fromage) ●	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 ●