

	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
	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 Flan nappé caramel	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 E 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				



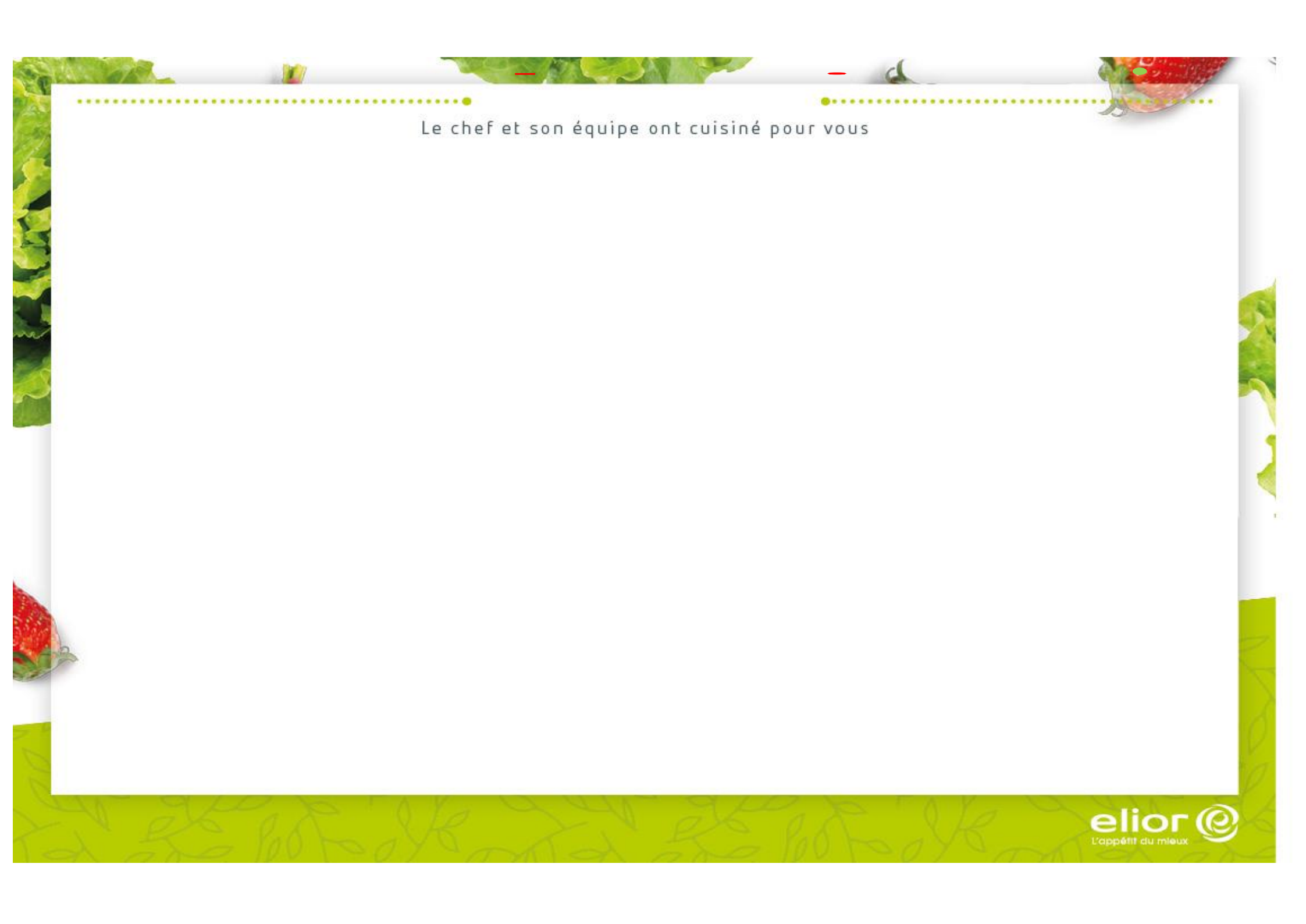
PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous