

Pour la Semaine du 20 au 24 octobre 2008, Votre Chef et son Équipe vous proposent :

Relevé de température plus 63°C pour les plats chauds est 3°C pour les préparations froides

RESTAURANT NOTRE DAME- SAINT JEAN

	LUNDI	M	Po	S	Po	MARDI	M	Po	S	Po	MERCREDI	M	Po	S	Po	JEUDI	M	Po	S	Po	VENDREDI	M	Po	S	Po
ENTRE	Salade panaché					Salade au fromage										Salade verte					Salade sauge menthe				
	Lentille a la crème					Salade de riz										Mais a la sétouise					Concombre a la crème				
	Croque salade					Cervelas rémoulade										Aspic					Pomelos				
	Pater en croûte					Pizza										Cornet d'amour					Rillettes				
PLAT	Fricassée de volaille a la moutarde					Navarin d'agneau										Filet de poisson pané					cordons bleu				
	Paupiette du pêcheur aux agrumes					Brochette oriental										Moule marinière					poisson a la badiane				
LEGUMES	Coude rayé					Flageolet										Pommes rissolées					Riz créole				
	Méli mélo de légumes					Tomate provençale										Bâtonnet de légumes					Haricot beurre persillé				
FROMAGE	Yaourt nature sucré					Yaourt nature sucré										Yaourt nature sucré					Yaourt nature sucré				
	Brie					Gouda										Morbier					Tomme grise				
	Cantafrais					Tartare fines herbes										vache qui rit					rondelé				
DESSERT	Lactés					Lactés										Lactés					Lactés				
	Fruits					Fruits										Fruits					Fruits				
	Tarte coco					Moka										Bûche pralin					Religieuse				
	Chausson aux pommes					Poirier										Bavarois					Tarte citron				
	Minestro de fruits					Île flottante aux fruits										Banane caramel					Compote pommes fruits rouges				