

Pour la Semaine du 22 au 26 juin 2009, 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 verte et croûtons					Salade comtoise										Salade aux champignons						Salade maïs				
	Betterave rémoulade					Endives au comté										Macédoine de légume a la grecque						Tomate vinaigrette				
	Mélange exotique					Salade piémontaise										Fond d'artichauts aux basilic						Tagliatelles de courgettes				
	Terrine de poisson					Pater en croûte										Entrée chaude						Rosette				
PLAT	Jambon braisé					Rôti de dindonneau au jus										Sauté de porc aux olives						Nuggets de volaille a la moutarde				
	Filet de poisson a l'oseille					Rissollette de veau										Tomate farcis						Dos colin sauce bonne femme				
LEGUMES	Coude rayés					Blé										Riz pilaf						Pommes Noisette				
	Poêlée de légumes					Carottes fraîche persillées										Haricots verts						Brisures de chou fleur				
FROMAGE	Yaourt nature sucré					Yaourt nature sucré										Yaourt nature sucré						Yaourt nature sucré				
	Coulommiers					Bleu d'auvergne										Saint nectaire						Carré				
	Cantadou					Croc lait carré										Pavé demi sel						Six de savoies				
DESSERT	Lactés					Lactés										Lactés						Lactés				
	Fruits					Fruits										Fruits						Fruits				
	Éclair au chocolat					Framboisier										Choux pâtissier						Cheese cake				
	Gâteau au yaourt					Tarte										Clafoutis aux griottes						Galette comtoise				
	Brunoise poire					Marmelade d'abricots										Battu aux fruits						Pomme au four				