

MENU SEMAINE

du 23 au 30 août 2014

	MIDI		SOIR	
1.		Féculents		Féculents
SAMEDI	Buffet		Salade Normande	n 8
	Bavette grillée (minute)		Julienne aux moules safranées	Purée
	Gnocchis au beurre de sauge		Purée de patates douces	
	Crème brulée		Profiteroles au chocolat	*
DIMANCHE —	Velouté d'avocat au crabe et pomme		Rillette de maquereaux	
	Joue de porc braisée au pain d'épices	Coquillettes	St pierre à l'oseille	Riz
	Poêlée de carottes et poireaux	7	Salsifis à l'estragon	
	Tartelette aux mirabelles et crème d'amande		Mousse noix de coco	
LUNDI	Assiette maraichère		Terrine de canard à l'orange	
	Filet de dorade	Pommes	Jambon/tripes	71
	Gratin de courgettes	à	Pomme de terre en papillote	
	Riz au lait au citron meringué	l'ancienne	Sorbet	
MARDI	Verrine de pastèque et feta		Apéro sardines	
	Cuisse de canette au poivre vert	Torti	Moules Normande	
	Pois mange tout		Frites	
	Gâteau aux figues		Tartelette au chocolat et caramel	
MERCREDI —	Roulé à l'andouille		Tartare de tomates colorées et mousse de mozzarella au basilic	
	Lasagnes saumon et épinard		Lapin à la bourguignone	Farfalles
	Risotto aux tomates cerises et brocolis		Flan de carottes	
	Salade de fruits et sorbet mangue		Charlottine aux fraises	
JEUDI —	Melon et jambon de pays		Assiette de fruits de Mer	
	Rôti de bœuf marchand de vin	Riz	Raie beurre noisette et câpres	
	Piperade de légumes		Pommes noisettes	
	Lait à la pêche		Tarte à la rhubarbe	
VENDREDI	Salade Barbecue		Accras de morue	
	Barbecue (merguez, côtes porc,chipolatas, ribs,maquereaux)		Fondue Normande	
	Chips, aubergines grillées, poivrons, tomates		Salade verte	
	Corbeille de fruits		Nougat glacé	