



RESTAURANT D'APPLICATION « LE SAINT HONORAT » MENUS DU MOIS DE AVRIL 2018

Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>Quiche Provençale Sauté de veau aux olives Pomme fondante Fromage et dessert</p>	<p><u>Menu Gourmet</u> Croustade champignons et ris de veau Escalope de saumon grillée beurre de ciboulette Cuisse de canard et magret en deux cuissons Pommes Maxime Plateau de fromages et dessert</p>	<p>Filet de merlan piperade Basquaise Magret de canard au poivre Pommes darphin Fromage et dessert</p>	<p>Tarte fine aux sardines et oignons confits Filet de daurade aux champignons Fromage et dessert</p>
Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Quiche Provençale Sauté de veau aux olives Pomme fondante Fromage et dessert Fromage et dessert</p>	<p>Omelette Basquaise Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf Fromage et dessert</p>	<p>Filet de merlan piperade Basquaise Magret de canard au poivre Pommes darphin Fromage et dessert</p>	<p>Tarte fine aux sardines et oignons confits Filet de daurade aux champignons Fromage et dessert</p>
Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Macédoine de légumes aux crevettes Cuisse de poulet sauté chasseur Pommes cocottes Fromage et dessert</p>	<p><u>Menu Gourmet</u> Carpaccio de bœuf Darne de merlu "Koskera" Magret de canard sauce aigre douce Pommes dauphine Plateau de fromages et dessert</p>	<p>Croustade d'œufs brouillés Portugaise Jambonnette de volaille farcie aux olives Pommes fondantes Fromage et dessert</p>	<p>Artichauts et champignons à la Grecque Pavé de bœuf sauté Bercy Pommes croquettes Fromage et dessert</p>
<p>FERME POUR CONGES DE PRINTEMPS DU 21 AVRIL AU 6 MAI 2018</p>			

Pour des raisons pédagogiques ou techniques, les menus indiqués peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Merci de votre compréhension.