



RESTAURANT D'APPLICATION « LE SAINT HONORAT » MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
		<p>Quiche aux poireaux et saumon fumé Saltimboca de veau Pommes sautées Fromage et dessert</p>	<p>Tomate farcie macédoine et crevettes Curry d'agneau Riz madras Fromage et dessert</p>
Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>FERME</p>	<p><u>Menu Gourmet</u> Crème vichyssoise au saumon fumé Dos de daurade artichauts sauce vierge Pièce de bœuf béarnaise Pommes Anna et salade d'herbes Plateau de fromages et dessert</p>	<p>Quiche aux poireaux et saumon fumé Saltimboca de veau Pommes sautées Fromage et dessert</p>	<p>Tomate farcie macédoine et crevettes Curry d'agneau Riz madras Fromage et dessert</p>
Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>FERME</p>	<p>FERME</p>	<p>Quiche Lorraine Escalope de volaille Viennoise Spaghetti sauce tomate Fromage et dessert</p>	<p>Gnocchi à la romaine Blanquette de veau Riz pilaf Fromage et dessert</p>
Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Quiche Lorraine Escalope de volaille Viennoise Spaghetti sauce tomate Fromage et dessert</p>	<p><u>Menu Gourmet</u> Artichauts à la grecque émulsion de curry et œuf poché Filet de daurade julienne de légumes Cuisse de volaille farcie aux olives Pommes cocottes Plateau de fromages et dessert</p>	<p>Potage julienne Darblay Cuisse de poulet pochée à l'ancienne Sauce suprême Riz pilaf Fromage et dessert</p>	<p>Gougère forestière Daube de bœuf Bourguignonne Polenta Fromage et dessert</p>

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