

REPAS CHINOIS à Notre Dame

		lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	samedi 24	dimanche 25
M I D I	Les entrées	Crème de tomates	Potage cultivateur	Velouté d'asperges	Potage carottes coriandre	Salade verte*	Crème de courgette curry	Soupe de poissons
	Les moments de toujours	Sauté de bœuf basilic Thaï et gingembre	Filet de merlu meunière	Pojarski de veau et son jus	Cuisse de poulet pané aux champignons*	Filets de perche sauce tartare	Moussaka	Navarin d'agneau à la marjolaine
		Tagliatelle	Riz pilaw	Purée de pommes de terre*	Coquillettes	Pommes de terre frites*	Salade verte*	Petits pois et oignons grelots
		Carottes Vichy	Ratatouille*	Vert de bettes	Tomates provençales*			Laitue braisée*
	Les desserts	Crumble aux pommes *	Coupe glacée vanille-café	Salade de fruits	Tarte aux framboises et meringue	Coupe glacée mangue-fraise	Banane citron vert	Baba au rhum
	Goûter	Yoghourt aux fruits	Bircher muesli	Pain d'épices*	Flan caramel*	Corbeille de fruits	Roulé chocolat*	Palets aux raisins*
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Flamiche aux poireaux	Cannelloni de bœuf sauce tomate	Acras de morue	Œufs à la florentine	Gratin de brocolis	Spaghetti au pesto et tomate cerise*	Café complet*
		Salade de betteraves en julienne	Grana Padano	Duo de courgettes		Assiette de rôti de porc froid et condiments	Fromage râpé	Plateau de fromages
		Nectarine cuite	Pêche au sirop	Crème brûlée*	Riz au lait à la poire*	Clafoutis aux abricots *	Séré aux raisins	Compote*

L'astérisque (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.

Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des bouillons et fonds industriels sans allergènes ne répondant pas aux exigences du label Fait Maison. Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria.

Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

*:Produits GRTA