

La Table du Clos d'Orrière

MENU DU 23 AU 29 MARS

Ce menu pourra être modifié en fonction du marché et des fournisseurs



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

DEJEUNER

Potage Pois cassés
ou
Macédoine
--
Tartiflette,
Salade verte
--
Fromage ou laitage
--
Fruits frais

Potage
Campagnard
ou
Artichaud
vinaigrette
--
Colin
Gratin de blettes
au curry
--
Fromage ou laitage
--
Riz au lait

Potage Méridional
ou
Salade de lentilles
--
Choucroute
alsacienne
--
Fromage ou laitage
--
Poire Belle Helene

Potage Parmentier
ou
Terrine de
campagne
--
Sauté de bœuf,
coquillettes
--
Fromage ou laitage
--
Pudding

Potage au Potiron
ou
Salade de thon,
mais et perle
--
Poisson du jour
Riz Paela
--
Fromage ou laitage
--
Salade de fruits

Potage Provençal
ou
Pomelos
--
Saucisse
purée
--
Fromage ou laitage
--
Entremet

Potage Crécy
ou
Terrine de poisson
--
Filet Mignon de
porc,
Pommes noisette
--
Fromage ou laitage
--
Pâtisserie

DINER

ANNIVERSAIRE DU MOIS

Potage
--
Poireaux au
jambon
--
Fromage ou laitage
--
Mousse au
chocolat

Potage
--
Gratin de choux
fleurs au chorizo
--
Fromage ou laitage
--
Flan caramel

Potage
--
Bouchée
forestière
--
Fromage ou laitage
--
Compote

Potage
--
Œuf florentine
--
Fromage ou laitage
--
Yaourts aux fruits

Potage
--
Tortillas aux
lardons
--
Fromage ou laitage
--
Liégeois

Potage
--
Cordon bleu
Poêlée de légumes
--
Fromage ou laitage
--
Semoule

Potage
--
Tarte aux trois
fromages
--
Fromage ou laitage
--
Fromage blanc aux
fruits