## P CLOS. C D'ORRIÈRE

## La Table du Clos d'Orrière

Du 20 au 26 Octobre

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER						
Potage Provençal ou Céleri rémoulade Joues de porc confites, haricots verts Fromage ou laitage Fruits frais	Potage aux Epices ou Salade de Alaska Colin vapeur, Poélée de légumes Fromage ou laitage Crème plombière	Potage Parmentier ou Pain de poisson mayonnaise Sot l'y laisse de volaille, coquilettes Fromage ou laitage Pana Cotta, coulis	Potage Crécy ou Soupe à l'oignon Grillade de porc, Gratin dauphinois Fromage ou laitage Flan aux pêches	Potage aux Courgettes ou Salami danois Poisson du jour Poélée de légumes Fromage ou laitage Salade de fruits	Potage aux Pois cassés ou Maquereaux Rougail Saucisse semoule Fromage ou laitage Entremet	Potage Méridional ou Terrine de légumes Sauté de veau, frites salade verte Fromage ou laitage Bavarois
	I	T und Cottay could	DINER	- ANNIVERSAIRE - -DU MOIS -		
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Gratin de thon et pommes de terre, salade Fromage ou laitage Mousse au chocolat	Tomates farcies, Riz Fromage ou laitage Fromage blanc aux fruits	Saucisse de strasbourg, purée de pommes de terre Fromage ou laitage Compote	Tortelini à la Bolognaise Fromage ou laitage Semoule au caramel	Tortillas à la ratatouille  Fromage ou laitage  Yaourt aux fruits	Fusilli à la bolognaise  Fromage ou laitage Flan au caramel	Quiche Lorraine Fromage ou laitage Crème dessert