

MENU RESTAURANT STATIF AS DesCartes
Menu semaine n°15 du Lundi 08 avril 2024 au Vendredi 12 avril 2024

DEJEUNER

Lundi 08/04

Œufs durs mayonnaise

CRUSTACE, GLUTEN, OEUF, POISSON

Salade de carotte rémoulade

CRUSTACE, GLUTEN, OEUF, POISSON

Betteraves à l'échalote

Pâté de campagne

OEUF, SULFITE

Soupe de haricot blanc

LAIT

Rôti de bœuf sauce moutarde

GLUTEN, LAIT, MOUTARDE, SULFITE

Pavé de poisson Napolitain

GLUTEN, LAIT, OEUF, POISSON, SOJA

Pavé végétal au quinoa

CELERI, GLUTEN, LAIT

Merguez

Pilaf au 3 riz

GLUTEN

Carottes jeunes persillées

LAIT

Frites

yaourt

LAIT

Assiette de fromage Pont l'Evêque

LAIT

Fruits de saison

Religieuse chocolat sous traité

FRUIT A COQUE, GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA

Tarte pomme rhubarbe

GLUTEN, LAIT, SOJA

**Pain artisanal label rouge
Boulangerie Guyot**

GLUTEN

Mardi 09/04

Œufs durs au thon

CRUSTACE, GLUTEN, OEUF, POISSON

Salade de gésiers

Salade de riz, avocat et noix

FRUIT A COQUE

Chorizo

LAIT

Soupe chaude de panais

LAIT

Cuisse de poulet au citron

Dos de colin sauce salsa

POISSON

Omelette piperade

OEUF, POISSON

Boudin blanc grillé

LAIT, OEUF

Coquillettes

LAIT

Chou-fleur vapeur

Pommes Wedges

LAIT

yaourt

LAIT

**Assiette de fromage Brie de Meaux
AOP**

LAIT

Fruits de saison

Tarte feuilletée abricot

FRUIT A COQUE, LAIT, OEUF

Entremet tiramisu

FRUIT A COQUE, GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, SULFITE

Panna cotta pistache et son coulis

**Pain artisanal label rouge
Boulangerie Guyot**

GLUTEN

Mercredi 10/04

Œuf poché à la russe

CRUSTACE, GLUTEN, OEUF, POISSON

Salade ananas et thon

OEUF, POISSON

Salade de pâte

GLUTEN

Terrine de lapin

Soupe chaude de chou vert

LAIT

Sauté de porc tandoori

Saumonette beurre rouge

LAIT, SULFITE

Tartelette chèvre tomate

LAIT

Steak haché grillé

**Pomme de terre fondante façon
Nord Pas de Calais**

LAIT

Haricots plats brunoise de légumes

CELERI

Frites

yaourt

LAIT

Bournette tomme du Vercors

LAIT

Fruits de saison

**Tartelette chocolat cristaux de sel
de Guérande**

GLUTEN, LAIT, SOJA

Bavarois fruits rouge

FRUIT A COQUE, GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA

Moelleux chocolat

FRUIT A COQUE, GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA

**Pain artisanal label rouge
Boulangerie Guyot**

GLUTEN

Jeudi 11/04

Œufs pochés et cervelle de canut

LAIT, OEUF, SULFITE

Poireaux vinaigrette

Champignons rémoulade

CRUSTACE, GLUTEN, OEUF, POISSON

Museau de porc préparé

Soupe chaude de légumes

LAIT

boulette de veau sauce blanquette

LAIT, SOJA, SULFITE

**Filet de lieu fumé à la crème
d'estragon**

LAIT, POISSON

**Raviole ricotta épinard à la sauce
tomate**

GLUTEN, LAIT, MOUTARDE, OEUF, SOJA

Galopin de veau grillé

Polenta crémeuse

GLUTEN, LAIT

Julienne de légumes ail des ours

Frites surecrisp

yaourt

LAIT

Assiette fromage Bleu d'Auvergne

AOP

LAIT

Fruits de saison

**Duo tartes pommes et poires
amandine**

Bavarois chocolat sous traité

FRUIT A COQUE, GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA

Pot de crème à la vanille

OEUF

**Pain artisanal label rouge
Boulangerie Guyot**

GLUTEN

Vendredi 12/04

Œufs durs sauce curry

CRUSTACE, GLUTEN, OEUF, POISSON

Salade endive façon c'hti

FRUIT A COQUE

Guacamole

LAIT, POISSON

**Soupe chaude aux légumes de
Provence**

LAIT

Rôti de porc en croûte d'épices

LAIT

Steak requin à la tahitienne

POISSON

Aiguillettes de blé sauce savora

CELERI, GLUTEN, LAIT, MOUTARDE, SULFITE

Wings de poulet sauce barbecue

GLUTEN, MOUTARDE, SOJA

Pomme de terre noisette

Haricot beurre et dés de tomates

Frites

yaourt

LAIT

Fruits de saison

Far breton

FRUIT A COQUE, GLUTEN, LAIT, OEUF

Rocher coco chocolat

OEUF

**Pain artisanal label rouge
Boulangerie Guyot**

GLUTEN