



tarifs en €

18 octobre 2021 - 22 octobre 2021

menus pouvant être modifiés
selon les nécessités de service



42	lundi 18		mardi 19		mercredi 20		jeudi 21		vendredi 22	
Entrées froides	0,53	Museau en salade	0,53	Cervelas en vinaigrette	0,53	Saucisson sec	0,42	Pâté de foie	0,84	Assiette de charcuterie
	0,63	Assiette de crudités carottes & chou rouge	0,42	Haricots verts en salade	0,63	Salade de haricots rouges	0,63	Salade russe	0,63	Chou blanc, pomme & curry
	0,63	Salade de riz aux moules	0,63	Lentilles aux lardons	0,84	Rillettes de thon	1,05	Tartare de saumon fumé	0,74	Salade charcutière
	0,53	Radis noir râpé	0,74	Salade d'endives, jambon & emmental	0,63	Salade frisée et poisson	0,63	Jambon en macédoine		
Entrées chaudes										
Plat principal	2,21	Filet de rouget sauce aux champignons	*	Poisson frais "retour de pêche"	*	Poisson frais "retour de pêche"	*	Poisson frais "retour de pêche"	*	Poisson frais "retour de pêche"
	2,63	Filet de dinde & sauce à la crème	2,52	Bouchée financière	2,10	Steak haché frais (bœuf) sauce au poivre	2,31	Pommes de terre en robe des champs "tartiflette"	1,79	Longe de porc & sauce aux pruneaux
	1,79 0,63	Steak haché Frites	1,79 0,63	Steak haché Frites	*	*	1,79 0,63	Steak haché Frites	1,79 0,63	Steak haché Frites
Légumes	0,63	Semoule	0,63	Riz BIO	0,63	Frites	0,63	Pommes de terre en vapeur	0,63	Pâtes
	0,63	Choux de Bruxelles	0,63	Carottes	0,63	Chou-fleur	0,63	Panaché de légumes	0,63	Haricots verts
Pâtisseries & Entremets	0,84	Entremets à la banane & caramel au beurre salé	1,05	Tartelette aux poires	0,63	Riz au lait BIO	1,05	Choux à la crème	1,05	Charlotte au chocolat
	0,95	Cake au chocolat	1,05	Verrine déstructurée Forêt-Noire	0,84	Gâteau au fromage blanc	0,95	Crêpe garnie	0,63	Semoule au lait BIO
	0,32	Cocktail fruits	1,05	Semifreddo au café	0,84	Verrine de fromage blanc au Spéculoos	0,84	Salade de fruits frais	0,74	Crème à la vanille
	0,74	Entremets au citron					0,95	Ananas en pirogue		