



Saint-Jean de Passy

Semaine du 12 octobre 2020
au 17 octobre 2020

LA SEMAINE DU GOÛT
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



Self Adultes - Saint-Jean de Passy

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Saint du jour</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>	<i>Juste</i>	<i>Thérèse d'Avila</i>	<i>Edwige</i>
<i>Au choix</i>	Auvergne Rhone-Alpes	Hauts-de-France	Nouvelle Aquitaine	Ile-de-France	Normandie
<i>Entrée dressée</i>	Paté en croûte Tartine gratinée fromage à raclette	Flamiche aux poireaux Filet de hareng en salade	Mâche au magret fumé et éclat de marron Salade de fèves Tartine fromage de brebis, noix et figue séchée	Champignons frais et pissenlit Asperges mimosa	Tatine pomme et Camembert Andouille de Vire
<i>ou</i>	Radis noir râpé Artichauts Lentilles à la vinaigrette	Frisée Betteraves persillées Pommes de terre aux herbes fraîches		Pousses d'épinards Haricots verts Perles aux oignons	Carottes râpées Céleri branche Cœur de blé vinaigrette de cidre
<i>Entrée salad'bar</i>					
<i>Topping</i>	Dés de jambon	Maquereaux au vin blanc		Persil frais	Croustons
<i>Plat spectacle</i> <i>ou</i>	Tartiflette	Soupe de poisson	Axoa de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate)	Jambon blanc à la découpe, jus clair	Moules marinières
<i>Plat libre service</i>	Diots de Savoie	Carbonnade de noix de joue de porc confite à la flamande	Filet de poisson frais à la Bordelaise	Lapin, jus vin blanc et échalotes	Escalope de dinde, sauce crémée au Calvados
<i>Féculent</i>	Crozets	Pommes de terre vapeur	Riz sauvage	Pâtes papillons	Pommes rissolées
<i>Légume</i>	Légumes en potée (chou, carotte et navet)	Endives braisées	Haricots beurre persillés et cèpes	Petits pois au beurre et oignons grelots	Fondue de poireaux
<i>Légume nature</i>	Chou nature	Endives natures		Petits pois natures	Poireaux natures
<i>Produit laitier au choix</i>	Yaourt nature Fromage blanc nature Roblechon	Yaourt nature Fromage blanc nature Maroilles	Yaourt nature sucré Tomme de Brebis	Yaourt nature Fromage blanc nature Brie de Melun	Yaourt nature Fromage blanc nature Pont l'Evêque
<i>Dessert au choix</i>	Corbeille de fruits frais Tarte aux myrtilles Brioche aux pralines roses	Corbeille de fruits frais Entremets à la chicorée Compote de poire et gaufrette vergeoise	Canelés Gâteau basque Fruits frais	Corbeille de fruits frais Fontainebleau au confit de coquelicot de Nemours Ile flottante	Corbeille de fruits frais Aumonière aux pommes, caramel beurre salé Teurgoule (riz au lait et cannelle)



L'équipe de restauration vous souhaite
un

