




MENU 9 An der Léier Bouneweg



Semaine 47 du 20/11-24/11/23

	RESTAURANT DC1CU/GR + CC2GR	SELF-SERVICE CC2CU
LUNDI	<p>Potage fermière *</p> <p>Pavé de saumon meunière grenobloise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Ebly *</p> <p>Tartelette à l'orange</p>	<p>Potage de potiron ☞ *</p> <p> Jambon de porcelet rôti ☞</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Pommes au four ☞ *</p> <p>Frangipane</p>
MARDI	<p>Choucroute garni *</p> <p>Dessert</p> <p>*****</p> <p>Inauguration</p> <p>Restaurant« An der Léier »</p>	<p>Salade de tomates *</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Carottes glacées ☞</p> <p>Riz pilaf *</p> <p>Tarte tropézienne</p>
MERCREDI	<p>Potage de céleri ☞ *</p> <p>Cuisse de poulet rôti à l'estragon</p> <p>Chou-fleur polonaise</p> <p>Pommes au romarin ☞ *</p> <p>Tartelette aux mandarines</p>	<p>Potage de céleri *</p> <p> Cordon bleu pressé, sauce aux champignons ☞</p> <p>Tomate provençale</p> <p>Pommes duchesse ☞ *</p> <p>Gâteau marbré</p>
JEUDI	<p>Potage Crécy ☞ *</p> <p>Escalope viennoise ☞</p> <p>Tomate provençale</p> <p>Pommes Pont-Neuf ☞ *</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage de tomates *</p> <p>Gratin de poissons</p> <p>Epinards au beurre</p> <p>Pommes purée ☞ *</p> <p>Gâteau au chocolat</p>
VENDREDI		<p>Crème de chou-fleur *</p> <p>Roulade de bœuf, jus de braisage ☞</p> <p>Endives braisées</p> <p>Riz ☞ *</p> <p>Tartelette aux fruits</p>
INFO	<p>Menu sans viande (sans viande, poisson, volaille) ⇒ au Self-Service uniquement pour les élèves.</p> <p>Nous vous informons que nos préparations peuvent contenir des traces d'allergènes (1-gluten ; 2-crustacés ; 3-œufs ; 4-poissons ; 5-arachides ; 6-soja ; 7-lait/lactose ; 8-ruits à coque ; 9-céleri ; 10-moutarde ; 11-sésame ; 12-anhydride sulfureux et sulfites ; 13-lupin ; 14-mollusques).</p> <p>Adressez-vous au Chef de cuisine pour plus d'informations.</p>	