

MENU MAISON DE

RESTAURANT

BEUZEVILLE

lundi 12 mars 2018

Déjeuner

PATE EN CROUTE
ESCALOPE VIENNOISE
POMMES SAUTEES

mardi 13 mars 2018

Déjeuner

RILLETTE
SAUTE DE BEUF
PETITS POIS CAROTTES

mercredi 14 mars 2018

Déjeuner

BETTERAVES
SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE
LENTILLES AUX OIGNONS

PLATEAU DE FROMAGES

FRUIT DE SAISON

PLATEAU DE FROMAGES

CREME BRULEE

PLATEAU DE FROMAGES

ENTREMET PRALINE

Dîner

POTAGE DE LEGUMES

LASAGNE

AU SAUMON

POTAGE CRESSON

ŒUF DUR SAUCE AUBRE

CHOUX FLEUR

POTAGE DE LEGUMES

FEUILLETEE DE SAUMON

SALADE VERTE

PLATEAU DE FROMAGES

COMPOTE POMMES

PLATEAU DE FROMAGES

YAOURT SUCRE

PLATEAU DE FROMAGES

FRUIT DE SAISON



jeudi 15 mars 2018

ANIMATION BRETAGNE

GALETTE AU FROMAGE

FIG A FARZ

vendredi 16 mars 2018

Déjeuner

ANDOUILLE
GRATIN DE POISSON
SALADE VERTE



samedi 17 mars 2018

Déjeuner

PAMPLEMOUSSE
ROTI DE DINDE
SEMOULE



dimanche 18 mars 2018

Déjeuner

TERRINE DE POISSON
BLANQUETTE DE VEAU
RIZ
CAROTTES



PLATEAU DE FROMAGES
GLACE CARAMEL BEURRE SALE
SIR DOMAIE

Dîner

VELOUTE DUBARRY
QUICHE LORRAINE
SALADE VERTE

PLATEAU DE FROMAGES
YAOURT AUX FRUITS MIXE

PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON

Dîner

POTAGE DE LEGUMES
LASAGNE BOLOGNAISE

PLATEAU DE FROMAGES
COCKTAIL DE FRUIT

PLATEAU DE FROMAGES
ENTREMET VANILLE

Dîner

POTAGE CAROTTE
SAUCISSE DE STRASBOURG
PUREE DE CELERI

PLATEAU DE FROMAGES
FLAN CARAMEL

PLATEAU DE FROMAGES
TARTE AUX CERISES

Dîner

POTAGE DE LEGUMES
FILET DE HARENG
SALADE DE POMMES DE TERRE

PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON