









# Cette semaine, au menu...



## Etablissement Maîtrise Notre Dame BEAUGENCY

### Déjeuner

SEMAINE 9 : du 27 février au 5 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRES	 Salade Andalouse Pâté de campagne 	Poisson blanc à la parisienne  Salami beurre	Chou blanc aux lardons   Pâté forestier	Tartine de chèvre Andouille cornichon 	Taboulé Poireau sauce gribiche saucisson à l'ail 
PLATS	Paupiette de veau sauce forestière Filet de daurade sauce aigre douce	 Saucisse de toulouse Dos de cabillaud sauce asperges	Emincé de bœuf VBF façon basquaise Poisson à la bordelaise	Emincé de volaille sauce nantua Filet de lotte sauce curry au lait de coco	Dos de colin à la crème de poireaux Cuisse de poulet aux oignons
GARNITURES	Haricots verts Gratins de blettes Salade verte	Potatoes Chou-fleur persillé	Beignets de brocolis Fenouil braisé	Riz Salade verte	Purée de carottes Boulghour
	Fromage ou Laitage au choix	Fromage ou Laitage au choix	Fromage ou Laitage au choix	Fromage ou Laitage au choix	Fromage ou Laitage au choix
DESSERTS	Bavaois ananas maison Fruit frais	Baba au sirop maison Fruit frais	œuf au lait	Crème dessert chocolat Abricots au sirop Fruit frais	Chou vanille maison Faisselle au sucre Fruit frais



**PLAT COMPLET**  
(pouvant uniquement s'accompagner d'une salade verte si indiqué au menu et si commandée)



Plat contenant du porc





# Cette semaine, au menu...



## Etablissement Maîtrise Notre Dame BEAUGENCY

### Dîner

SEMAINE 9 : du 27 février au 5 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRES	 Macédoine mayonnaise au thon Pâté de campagne	 Carottes râpées Salami beurre	Œuf dur mayonnaise	 Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	
PLATS	Cuisse de lapin à la flammande Filet de daurade sauce aigre douce	Ballotin de volaille aux petites légumes Nuggets de blé	Merguez Poisson bordelaise	 Filet de lotte sauce curry au lait de coco Travers de porc au miel	
GARNITURES	Pennes	Chou-fleur persillée Pommes vapeur	Semoule	Pôelée d'antan Frites	
	Fromage ou Laitage au choix	Fromage ou Laitage au choix	Fromage ou Laitage au choix	Fromage ou Laitage au choix	
DESSERTS	Liégeois café Pomme cuite caramélisée maison Fruit frais	Ananas rôti à la cannelle maison Mousse Fruit frais	Tarte normande Fruit frais	Eclair café Fruit frais	



**PLAT COMPLET**  
(pouvant uniquement s'accompagner d'une salade verte si indiqué au menu et si commandée)



Plat contenant du porc