

École alsacienne - Demi-pension - du 13 au 17 octobre 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU GOUT DE NOS REGIONS				
BRETAGNE	NORD / PAS DE CALAIS	SUD OUEST	ALSACE	NORMANDIE
Salade d'artichaut et crevette	Ch'ti cake au maroilles	Salade landaise	Flammekueche	Andouille
Pâté de campagne	Radis au beurre	(gésiers confits, magrets fumés,pignon)	Tartare de poisson	Oeuf dur
Pomme au four et chèvre chaud	Feuilleté au fromage	Légumes croquants	Jambon cru	Salade composéee
Crudités	Salade du Ch'ti	Salade piémontaise	Salade composée	(Batavia, tomate, maïs)
	(endives, poire, mimolette, noix)			Betterave aux agrumes
Potée bretonne	Endives au jambon	Magret de canard au miel	Choucroute	Escalope de dinde vallée d'auge
Filet de cabillaud,	Calamar à la romaine	Saumonette à la bordelaise	Saumon au pain d'épices	Filet de lieu sauce normande
aux salicornes				
Choux fleur	Purée de betterave	Ecrasé de pomme de terre	Chou	Haricots verts
Pdt grenailles au beurre salé	Riz pilaff	à l'huile de noisette	Pomme vapeur	Pâtes au fromage
		Salade composée		
St Paulin	Maroilles	Tome des pyrénées	Munster	Camembert
Fondu président	Chêvre buchette	Petits suisse	Carré de l'est	Pont l' Evèque
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
Brie	Mimolette		Croûte noire	Livarot
Les desserts du chef				
Kouign amann	Glaces	Cannelé bordelais	Tarte aux prunes	Riz au lait
Fromage blanc mandarine	Crème brûlée au spéculos	Brownies	Cocktail de fruits	Tarte normande aux pommes
Far breton	Ronde de yaourt aux fruits	Corbeille de fruits	Tarte au fromage blanc	Compote de pommes
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits