

SEMAINE DU 27 JUILLET AU 02 AOÛT

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02
MIDI	Concombre à la crème	Œufs	Asperges	Salami	Céleri rémoulade	Crêpe fromage	Cœurs d'artichauts
	Emincé de bœuf mariné Kentucky et choux-fleurs persillés	Dorade à l'indienne et riz créole	Haut de cuisse de poulet et carottes	Foie de veau persillade, blé et épinards	Merlu sauce citron et aubergines sautées	Andouillette grillée, pâtes et juliennes de légumes	Rôti de porc et flageolets
	Ananas rôti au miel	Gâteau au yaourt	Pastèque	Flan à la vanille	Salade de bananes au yaourt	Tarte aux abricots	Poire au jus
SOIR	Flan au fromage et salade verte	Paupiette de dinde au romarin et champignons persillés	Lieu noir sauce aux herbes du jardin et pommes de terre vapeur	Clafoutis aux petits légumes	Omelette au fromage et navets persillés	Bœuf à la niçoise, haricots verts et patates douces rôties	Pané de colin d'Alaska et poêlée de poivrons

OU LAISSEZ VOUS TENTER PAR LES RECETTES TRADITIONNELLES DE LA RÉGION « NOUVELLE AQUITAINE »

25,00 €

Au menu ce mois-ci : Asperges blanches des Landes au Jambon de Bayonne + Axoa de veau au piment d'Espelette et écrasé de pommes de terre + Cannelé bordelais

SEMAINE DU 03 AU 09 AOÛT

Pour l'achat d'un menu, recevez gratuitement la gazette de la région !

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
MIDI	Salade de fruits de mer et surimi	Champignons à la grecque	Salade de mâche au maïs	Méli-mélo de crudités	Salade thaïlandaise	Duo de melon et pastèque	Macédoine
	Paupiette de veau braisée et courgettes sautées à l'ail	Cuisse de dinde à la moutarde et pommes de terre sautées	Boudin noir aux oignons et chou blanc au beurre	Aiguillette de poulet à l'estragon et pois cassé	Filet de merlu sauce chorizo et cœurs de salade	Boulette d'agneau au curry et riz à la tomate	Côte de porc grillée et betteraves rôties au thym
	Mousse au café	Compote de pêches	Beignet au chocolat	Fromage blanc sucré	Pommes sautées à la cannelle	Riz au lait vanille	Salade d'orange au miel
SOIR	Croque monsieur et salade verte	Steak haché grillé et haricots beurre sautés	Jambonneau, riz et ratatouille	Emincé de veau à l'estragon et légumes du jour	Sauté de bœuf à la provençale et pâtes au beurre	Œufs au plat bacon et beignets râpés lorrain	Brocolis sautés au thon