

**MENU DU RESTAURANT D'INITIATION**

**ANNEE SCOLAIRE 2018-2019**

## SEMAINE 38

LUNDI 17 septembre

MARDI 18 septembre

MERCREDI 19 septembre

JEUDI 20 septembre

VENDREDI 21 septembre

Pavé de saumon sauté beurre  
blanc légumes glacés  
Tarte feuilletée aux pommes

## SEMAINE 39

LUNDI 24 septembre	MARDI 25 septembre	MERCREDI 26 septembre	JEUDI 27 septembre	VENDREDI 28 septembre
Poulet sauté aux olives, courgettes tournées Riz au lait				

## SEMAINE 40

LUNDI 1 octobre	MARDI 2 octobre	MERCREDI 3 octobre	JEUDI 4 octobre	VENDREDI 5 octobre
Poulet sauté aux petits oignons, Pommes cocotte  Crème brûlée	Volaille sautée beurre persillé, Mini ratatouille  Tarte aux pommes, crème anglaise vanille	Escalope de volaille à la crème, Riz créole aux légumes  Tarte aux pommes, crème anglaise vanille	Filet de poulet aux champignons, pommes sautées  Dessert maison	

## SEMAINE 41

LUNDI 8 octobre	MARDI 9 octobre	MERCREDI 10 octobre	JEUDI 11 octobre	VENDREDI 12 octobre
Filet de bar, sauce poisson riz pilaf  Tarte feuilletée aux myrtilles	Escalope de volaille à la crème, Riz créole aux légumes  Tarte aux pommes, crème anglaise vanille	Escalope de volaille à la crème, Riz créole aux légumes  Tarte aux pommes, crème anglaise vanille	Filet de poulet basquaise, pommes sautées en persillades  Dessert maison	

## SEMAINE 42

LUNDI 15 octobre	MARDI 16 octobre	MERCREDI 17 octobre	JEUDI 18 octobre	VENDREDI 19 octobre
Goujonnette de limande sauce tartare, brunoise de courgette et tomate  Moelleux chocolat	Escalope panée fondue de tomate, Petits pois au lard  Crème brûlée vanille, financier aux amandes	Escalope panée fondue de tomate, Petits pois au lard  Crème brûlée vanille, financier aux amandes		

## SEMAINE 45

LUNDI 5 novembre	MARDI 6 novembre	MERCREDI 7 novembre	JEUDI 8 novembre	VENDREDI 9 novembre
Poulet rôti, haricots verts tarte alsacienne aux poires			Assiette de crudités variées Côte de porc charcutière, pommes purée	

## SEMAINE 46

LUNDI 12 novembre	MARDI 13 novembre	MERCREDI 14 novembre	JEUDI 15 novembre	VENDREDI 16 novembre
Escalope de volaille grillée à la diable, pommes pailles  Bavarois aux fruits			Assiette de charcuterie du pays,  Darne de colin pochée, beurre fondu et pommes à l'anglaise	



## SEMAINE 47

LUNDI 19 novembre	MARDI 20 novembre	MERCREDI 21 novembre	JEUDI 22 novembre	VENDREDI 23 novembre
Longe de porc poêlée, pomme purée  Mousse chocolat blanc			Cocktail de crevettes,  Poulet sauté chasseur, pommes noisettes	

## SEMAINE 48

LUNDI 26 novembre	MARDI 27 novembre	MERCREDI 28 novembre	JEUDI 29 novembre	VENDREDI 30 novembre
Poulet ananas coriandre, brocolis  Génoise poire chocolat			Assiette de saumon fumé, chantilly citron aneth,  Blanquette de dinde à l'ancienne, riz pilaf	

## SEMAINE 49

LUNDI 3 décembre	MARDI 4 décembre	MERCREDI 5 décembre	JEUDI 6 décembre	VENDREDI 7 décembre
	<p>Echine de porc grillée sauce moutarde à l'ancienne, lentilles et carottes glacées</p> <p>Buche de Noel "Forêt noire" et coulis de griottes</p>	<p>Côte de porc charcutière, pomme mousseline</p> <p>Buche de Noel "Forêt noire" et coulis de griottes</p>	<p>Escalope de dinde panée, Tagliatelles fraîches, fondue de tomate au basilic</p> <p>Pêches flambées servies tièdes, glace vanille</p>	

## SEMAINE 50

LUNDI 10 décembre	MARDI 11 décembre	MERCREDI 12 décembre	JEUDI 13 décembre	VENDREDI 14 décembre
	Darne de saumon grillé sauce béarnaise, Jardinière de légumes  Buche de Noel "Forêt noire" et coulis de griottes	Steak sauté Bercy, Petits pois à la française  Buche de Noel "Forêt noire" et coulis de griottes	Faux filet grillé beurre Maître d'hôtel, Pommes Allumettes  Poire Belle Hélène	

## SEMAINE 51

LUNDI 17 décembre	MARDI 18 décembre	MERCREDI 19 décembre	JEUDI 20 décembre	VENDREDI 21 décembre
	Ragout de dinde marengo, riz pilaf et poivrons étuvés  Crème brûlée vanille, financiers aux amandes	Blanquette de dinde à l'ancienne, riz pilaf  Crème brûlée vanille, financiers aux amandes		