

		Déjeuner		
LUNDI 1er OCTOBRE	Potage	Rillettes de sardine	***	
	Emincé de bœuf au paprika		***	
	Riz pilaf / Carottes vichy		***	
	Gouda			
	Fruit frais			
MARDI 2 OCTOBRE	Potage	Rémoulade céleri raisins secs	***	
	Cassolette de moules aux petits légumes		*	
	Pommes rissolées		***	
	Saint Paulin			
	Dessert glacé			
MERCREDI 3 OCTOBRE	Potage	Salade du chef	***	
	Chili con carne		**	
	Riz aux haricots rouges		**	
	Yaourt nature			
	Fruit frais			
JEUDI 4 OCTOBRE	Potage	Salade de bœuf	***	
	Sauté de porc sce moutarde		***	
	Frites /salade verte		**	
	Camembert			
	Banane au chocolat		***	
VENDREDI 5 OCTOBRE	Potage	Carottes râpées aux échalotes	***	
	Cordon bleu		**	
	Petits pois / purée de patate douce			
	Emmental			
	Fruit frais			
SAMEDI 6 OCTOBRE	Potage	Tomates vinaigrette	***	
	Boudin noir		***	
	Purée de pdt/compté de pomme		***	
	Brie			
	Liégeois aux fruits			

2018

Restaurant Les Tilleuls - Saveurs Restauration

3 Etoiles ***	⇒ Plats 100 % Produits Frais et 100 % Cuisinés Maison.
2 Etoiles **	⇒ Plats composés de produits crus, frais, surgelés ou secs cuisinés maison.
1 Etoiles *	⇒ Plats composés de produits crus prêts à cuire sans autres interventions.
0 Etoiles	⇒ Produits sans intervention, ni cuisson (yaourt, produits frais...).

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet.

