

Menus du 7 septembre au 22 octobre 2010

Mardi 7 septembre

Quiche jambon, épinards
Carré de porc poêlé, sauce moutarde
Pommes persillées
Fromage
Poires pochées vigneronnes

Mercredi 8 septembre

Melon rafraîchi
Darne de saumon grillée, sauce Béarnaise
Tomates Provençales, pommes Château
Fromage
Pêches Melba

Jeudi 10 septembre

Tarte Océane
Escalope de veau Milanaise
Spaghetti
Fromage
Ile Flottante

Mardi 14 septembre

Œufs à la Russe
Lapin aux pruneaux ou steak au poivre
Pâtes fraîches
Fromage
Clafoutis aux cerises

Mercredi 15 septembre

Légumes à la grecque
Sole meunière ou filet de poisson meunière
Pommes anglaise
Fromage
Pêches Melba

Jeudi 16 septembre

Salade Lyonnaise
Entrecôte double grillée
Garniture du jour
Fromage
Bananes flambées sur glace rhum raisins ou tarte au capuccino

Vendredi 17 septembre BAC

Tapas
Paella Valencia
Fromage
Douceurs « Espagnoles »

Mardi 21 septembre

Œufs en meurette
Entrecôte double grillée, sauce Béarnaise
Pommes arlequin
Fromage
Mousse au chocolat, coupe Florida

Mercredi 22 septembre

Potage Parmentier
Carré de porc poêlé
Garniture Choisy
Fromage
Cerises jubilé

Jeudi 23 septembre

Marbré de lapin
Sole meunière ou filet de poisson meunière
Haricots verts frais
Fromage
Coupe vigneronne

Vendredi 24 septembre BAC

Jambon cru
Dorade rôtie au romarin
Flan de chou fleur à la ciboulette
fromage
Tarte fine tiède aux pommes, glace caramel

Vendredi 1^{er} octobre BAC

Menu A

Velouté de potimarron aux moules de bouchot, huile de noisette
Quasi de veau grillé au caramel de banyuls
Pomme de terre écrasées et fenouil braisé
Fromage
Poire rôtie au beurre salé et mousse carambar

Menu B

Velouté de potimarron aux moules de bouchot, huile de noisette
Poulet cocotte grand mère
Fromage
Salade de fruits exotiques, sorbet fruits de la passion

Mardi 5 octobre

Crème Dubarry
Sole meunière ou filet de lieu jaune
Façon tartiflette
Fromage
Choux à la crème

Mercredi 6 octobre

Tarte aux poireaux
Pintadeau rôti sur canapé
Garniture
Fromage
Cerise jubilé

Jeudi 7 octobre

Salade de foies de volaille
Darne de lieu Grenobloise
Endives braisées, pommes noisette
Fromage
Pêches flambées sur glace vanille ou forêt noire

Vendredi 8 octobre BAC

*Salade des bouchons Lyonnais
Quenelle de brochet « façon mère Brazier »
Crozets aux champignons
Crêpes vonassiennes
Fromage
Soufflé glacé à l'elixir de longue vie
Biscuit de savoie et bugnettes caramélisées*

Mardi 12 octobre

*Œufs pochés henry IX
Brochette de volaille sauce vache qui rit
Haricots verts persillés
Fromage
Tarte Alsacienne*

Mercredi 13 octobre

*Champignons à la Grecque
Entrecôte double, beurre maître d'hôtel
Pommes pont neuf et courgettes glacées
Fromage
Tarte aux myrtilles*

Jeudi 14 octobre

*Crème de potiron
Caille braisée au coing
Ecrasé de pommes de terre
Fromage
Charlotte aux poires et chocolat*

Vendredi 15 octobre BAC

*Saumon fumé et saumon mariné à l'aneth
Magret de canard aux 2 poivres
Purée de céleri et méli mélo de champignons
Profiteroles aux chocolat*

Vendredi 22 octobre BAC

*Saumon fumé et saumon mariné à l'aneth
Magret de canard aux deux poivres
Purée de céleri
Méli mélo de champignons
Fromage
Profiteroles*

Lors de votre réservation, merci de préciser menu A ou B

Vous pouvez consulter nos menus sur le site :

WWW.cifa-jean-lameloise.com