RESTAURANT LA POMMERAIE
MENUS AOUT 2020

St Marcel

Menus établis par Raphaël CHARPENTIER et Yann PARMENTIER
en collaboration avec toute l'équipe de la cuisine centrale

** Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons, grèves, etc.)*

** Toutes nos viandes sont d'origine Française*

** Salade et plateau de fromages systématiquement proposés chaque jour aux usagers du restaurant*

LUNDI 3 AOUT	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Assiette du jardin Boulettes de bœuf Semoule Glace	Salade de hareng mariné Magret de canard mariné à la moutarde Pommes de terre Sarladaise Opéra et crème anglaise	Avocat surimi Foie de veau Purée maison Charlotte au fruits	Terrine de poisson Onglet à l'échalotte Duo de haricots Fromage blanc et son coulis	Assiette de charcuterie Poisson grillé & ses sauces Légumes Banane au chocolat
LUNDI 10	**MARDI 11**	**MERCREDI 12**	**JEUDI 13**	**VENDREDI 14**
Verrine melon à la menthe Saucisse Lentilles Tarte aux fruits	Duo de tomates cerise Poulet rôti Haricots verts Nougat glacé & coulis de fruits rouges	Magret de caille & vinaigrette framboise Andouillette Frites Corbeille de fruits	Assiette de crudités Tripes à la mode de caen Pommes de terre au jus Sorbet et sa meringue	Tomate mozzarella au basilic Marmite du pêcheur & ses légumes Salade de fruits
LUNDI 17	**MARDI 18**	**MERCREDI 19**	**JEUDI 20**	**VENDREDI 21**
Salade niçoise Viande bovine grillée Pommes de terre grenaille Gateau basque	Timbale de carottes râpées Paupiette de volaille Duo de tagliatelles Ile flottante & crème anglaise	Tartare de concombre Filet mignon de porc mariné au thym Tian de légumes Eclair au chocolat	Assiette anglaise & sa salade Tarte tatin	Quenelle de céleri rémoulade Filet de cabillaud Poireaux et pommes de terre vapeur Soupe de fruits
LUNDI 24	**MARDI 25**	**MERCREDI 26**	**JEUDI 27**	**VENDREDI 28**
Julienne de légumes marinés Spaghettis bolognaise Salade d'agrumes	Pain de courgette au curry Omelette aux fines herbes Pommes de terre Baba au rhum	Tartine de légumes Steack hâché Ratatouille & pommes de terre Corbeille de fruits	Sardine à l'huile Lapin à la moutarde Petits pois à la française Salade de fruits	Eventail d'avocat & de betterave Filet de lieu noir Timbale d'épinards & riz Mousse au chocolat & langue de chat
LUNDI 31	**MARDI 1ER SEPTEMBRE**			
Terrine de lapin Boudin noir aux pommes Purée de pois cassés Glace	Melon au porto Escalope de dinge aux champignons Tagliatelles Tarte au fruits	**PRIX DU REPAS QUOTIDIEN** pour les retraités et pré-retraités de la commune = **8,90 €** / Extérieurs = 12 € **Prix du repas à thème = 16 €** (tarif unique) - Réservation préalable en Mairie -		

MENU QUOTIDIEN : entrée - plat - dessert + 1/4 de vin au choix (rouge, rosé ou blanc) - Possibilité, sur demande préalable, de remplacer le plat principal par un steak et des pâtes.

INSCRIPTIONS PRISES EN MAIRIE DE SAINT MARCEL AU 02 32 64 32 50