



Bon mois d'octobre



RESTAURANT LA POMMERAIE MENUS OCTOBRE 2020

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

			JEUDI 1ER OCTOBRE	VENDREDI 2
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 - INSCRIPTIONS PRISES EN MAIRIE DE SAINT MARCEL AU 02 32 64 32 50			Salade de blé	Escargots de Bourgogne
			Viande rouge grillée	Queue de lotte
			Pommes de terre sautées	& ses légumes glacés
			Baba au rhum	Nid d'abeille
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Quenelle de légumes marinés Escalope de dinde Normande Purée de pommes de terre Tartelette aux fruits	Potage d'automne Œuf brouillé & son feuilleté Pommes de terre à la pelure Compote de poire du verger	Assiette de betteraves et tomates Tripes à la mode de Caen Pommes de terre au jus Mousse de fruits et coulis	Pain de courgettes au chèvre Bourguignon de bœuf Carottes au jus Pomme au four et sa glace	Salade coleslaw Filet de lieu au jus de moules Crosnes à la tomate Crème renversée façon grand-mère
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Timbale d'avocat surimi Foie de veau Duo de haricots persillés Assiette de fruits	Verrine de concombre Viande grillée Frites Salade d'ananas et de fruits secs	Mug de bouillon de volaille Artichaut tiède Salade Crumble aux pommes et poires	Coupelle de crudités Poule au pot Riz Entremet praliné	Pâté de campagne & condiments Filet de cabillaud à la crème Flan épinards & pommes de terre Duo d'éclairs
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Rillettes de poulet & ses tartines Saucisse de Montbéliard Lentilles Fruit de saison	Œuf poché & son bacon Filet de cabillaud sauce asperges Timbale de choux Pomme au four	COUSCOUS Meringué framboises-vanille	Quenelle de carotte Rôti de porc orloff Pommes de terre Anna Crème brûlée	Avocat pamplemousse Lotte à l'armoricaine & ses légumes Entremet aux fruits rouges
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Assiette de charcuterie Tourte à la viande & ses légumes de saison Salade d'oranges et de citrons	Verrine de maquereau Cuisse de pintade au cidre Tagliatelles Papillote de banane au chocolat	Tomates et œuf dur Filet mignon de porc aux fruits secs Purée de céleri Corbeille de fruits de saison	Soupe de légumes Poulet rôti Pommes de terre grenaille persillées Baba au rhum	Cassolette de grenouille Aile de raie au câpres Pommes vapeur Tiramisu

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.