

Semaine cuisine française, menu du 5 au 9 octobre A-one

	<i>Lundi 5</i>	<i>Mardi 6</i>	<i>Mercredi 7</i>	<i>Jeudi 8</i>	<i>Vendredi 9</i>
<i>Oscar</i>	Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf parfumé et jardinière de légumes de saison Veau Suisse Lactose	Cordon bleu de volaille doré, sauce tartare maison, pommes à la parisienne, brocolis rôtis au four Poulet France Gluten, lactose	Daube de boeuf à la provençale, purée de panais, haricots verts persillées Boeuf Suisse Gluten	Poulet à la basquaise, écrasée de pommes de terre à l'échalote et ciboulette, ratatouille Poulet Suisse	Lieu noir au citron, beurre blanc nacré, riz sauvage poireaux fondants zone Fao 27 Gluten, lactose
<i>Bella</i>	Milanaise de tofu BIO, coulis de tomate, pommes sautées et purée de courge Gluten, lactose,	Paneer Tandoori délicatement grillé, sauce à la menthe, curry de patates douces et épinards épicés Lactose	Tajine de légumes mijotés aux épices douces et pois chiches, semoule de couscous légère et parfumée. Gluten, vegan	Chili sin carne, riz aux petits légumes, guacamole et chips de tortilla Gluten	Galette au sarrasin farcie aux champignons, gruyère, salade verte et courgettes au four Gluten, lactose
<i>Luca pasta</i>	Orecchiette au pesto rosso, courgettes sautées à l'origan et roquette	Ravioli de cerf crème de champignons et herbes	Fermé	Fusilli au chorizo, crevettes, basilic et poivrons	Fermé
<i>Speedy</i>	Gyoza végétariens, sauce sweet chilli	Quiche Lorraine	Feuilletées aux épinards et fromage	Croque Monsieur	Rougail de longes