

MENU DE **SEPTEMBRE**

RESERVATION avant 10 H,
au restaurant d'application ou par tél : 03.83.95.36.17

L'EESCAPADE

MARDI 8

Verrine d'avocat
et saumon fumé
Fricassée de
volaille
Riz pilaf
Chou à la crème

JEUDI 10

Melon au jambon
Filet mignon à la
moutarde
Pommes sautées
Tropézienne

VENDREDI 18

Tarte à l'oignon
Poulet rôti
Poêlée de légumes
Poire Belle-Hélène

LUNDI 21

Potage St-Germain
Darne de saumon
Sauce hollandaise
Flan de légumes
Ananas frais

MARDI 22

Melon au jambon
Steak tartare ou
steak grillé
Pommes
allumettes
Sauce Choron
Tarte Bourdaloue
aux poires

JEUDI 24

Friantine provençale
Lieu noir sauce
Nantua
Riz pilaf
Poire pochée à la
vanille

VENDREDI 25

Friantine provençale
Darne de saumon
Beurre nantais
Assiette gourmande

Tarifs : entrée - plat - dessert
Apprenti : 5€, contrat pro et D.E : 7€,
personnel CCI : 8€, extérieur : 12€
Paiement en espèce, chèque ou carte bancaire