



Menu

Self Patrick Varangot

Service de 11h45 à 13h15 et de 19h30 à 20h00

Semaine du 26 au 30 Juillet

Déjeuner

lundi 26 juillet

Dîner

Calamars à l'indienne
Sauté de bœuf provençal
Rôti de dinde sauce à l'ananas
Tajine de courgettes à la tomate
Purée de choux fleurs
Riz thaï
Frites

Pavé de poisson bordelais
Lasagne bolognaise, salade
Brochette de dinde sauce niçoise
Poêlée ratatouille
Boulgour aux lentilles vertes

Déjeuner

mardi 27 juillet

Dîner

Moules au roquefort
Sauté de lapin à l'italienne
Pollo chilindron (poulet)
Jardinière de légumes
Choux fleurs à la marmandaise
Macaronis
Frites

Moules marinières
Steack haché tomato grill
Quiche lorraine, salade
Haricots verts aux amandes
Frites

Déjeuner

mercredi 28 juillet

Dîner


Brochette de colin sauce beurre rouge
Petits farcis niçois
Ragoût de veau au paprika
Bruschetta poulet aubergine
Poêlée ratatouille
Haricots plats au chorizo
Risotto aux champignons
Frites

Filet de lieu sauce vert mer
Sauté de porc au cidre pommes caramélisé
Omelette aux champignons, salade
Duo de carottes oranges et jaunes
Tagliatelles aux légumes

Déjeuner

jeudi 29 juillet

Dîner

Kouloubiac de saumon aux épinards
Jambalaya de porc louisiane
Bavette sauce marchand de vin
Jambalaya végétarienne 
Epinards à la crème
Poêlée villageoise
Crozets aux légumes du sud
Frites

Blanquette de colin au poivre vert
Aiguillettes de dinde louisiane
Pizza tomate mozzarella, salade
Petits pois carottes
Riz créole

Déjeuner

vendredi 30 juillet

Dîner

Maquereau grillé beurre aux herbes de provence
Moussaka, salade
Jambon à l'os sauce au cidre
Carottes primeur glacées au cumin
Flan de brocolis à la mozzarella
Gratin de pommes de terre à la provençal
Frites

Pavé de saumon rôti sauce victoria
Saucisse grillée
Paupiette de veau maria
Gratin de céleris branches
Purée

