

RESTAURANT ST NICOLAS



MENU DU 2 septembre au 1^{er} octobre 2010

DU JEUDI 1 ER SEPTEMBRE AU VENDREDI 2 SEPTEMBRE

CAROTTES RAPEES EN SALADE	SALADE DE TOMATES
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	BEIGNETS DE POISSON SAUCE TARTARE
POMMES SAUTEES/HARICOTS VERTS	EBLY/RATATOUILLE
CANTAFRAIS	GRUYERE
ILE FLOTTANTE	FRUIT

DU LUNDI 6 SEPTEMBRE AU VENDREDI 10 SEPTEMBRE

SALADE DE RADIS	CELERI REMOULADE	-	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE
FRICASSE DE VEAU MARENGO	CHIPOLATAS AU FOUR	-	STEAK HACHE SAUCE BRUNE	FILET DE FLETAN SAUCE HOMARDINE
TAGLIATELLES	Frites/SALADE	-	PETITS POIS CAROTTES	GRATIN DAUPHINOIS
KIRI	EMMENTAL	-	FROMAGE FONDU	CAMEMBERT
FLAN A LA VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	-	SALADE DE PASTEGUE	RAISIN

DU LUNDI 13 SEPTEMBRE AU VENDREDI 17 SEPTEMBRE

SALADE DE CAROTTES	BETTERAVES VINAIGRETTE	-	QUICHE LORRAINE	TERRINE DE CANARD CORNICHONS
BŒUF BOURGUIGNON	ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	-	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	SAUMON CIBOULETTE
POMME VAPEUR /SALADE VERTE	PUREE DE COURGETTES	-	ST NECTAIRE	PRINTANIERE DE LEGUMES
RONDELE	GOUDA	-	RAISIN	BRIE
FLAN CAMEL	TARTELETTE	-		YAOURT AU MIEL

DU LUNDI 20 SEPTEMBRE AU VENDREDI 24 SEPTEMBRE

CHOU ROUGE EN SALADE
BOUCHEE A LA REINE

PUREE
PONT L'EVEQUE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
ROUGES

COUSCOUS (pilon de poulet,
merguez)

TARTARE
MIKO

SALADE DE TOMATES
TOMATES FARCIES

RIZ
ROITELET
FRUITS DE SAISON

CONCOMBRES CREME
POISSON PANE CITRON

PETITS POIS A LA MENTHE
BABYBEL
COMPOTE POMMES FRAISES

DU LUNDI 27 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE

SALADE DE HARICOTS VERTS
CORDON BLEU

MELANGE DE LEGUMES
ST MORET

BABA AU RHUM

SALADE VERTE
HACHIS PARMENTIER

PTTT LOUIS

YAOURT SUCRE

CEUFS DURS MIMOSA
ESCALOPE DE VOLAILLE
SAUCE CHAMPIGNONS
RIZ AUX LEGUMES
CAMEMBERT

POMME AU FOUR

MACEDOINE VINAIGRETTE
BEIGNET DE POISSON

COQUILLETTES 0A LA TOMATES
RONDELET

FRUIT DE SAISON