

Menus Le Médicis

Dijon Petites Roches

*Semaine du 11 mars 2019
au 17 mars 2019*

	DEJEUNERS			DINERS
Lundi 11/03	Salade Italienne au jambon cru	ou	Œuf meurette	Wrap de jambon cru, crudités
	Sauté de bœuf Strogonoff	ou	Filet de colin Roti, sauce tartare riz sauvage	Moelleux de poissons, pommes vapeur
	Plateau de Fromages			Blanc manger framboise
	Mille feuilles vanille-fraises	OU	Corbeille de Fruits	
Mardi 12/03	Pressé d'avocats et crevettes	ou	Terrine de foie de volailles	Croustillant de chèvre, salade
	Boudin noir aux 2 pommes	ou	Parmentier d'aile de raie, beurre aux câpres	Pillons de poulets rôti, macédoine de légumes
	Plateau de Fromages			Mousse au chocolat
	Tulipe de fruits frais	OU	Corbeille de Fruits	
Mercredi 13/03	Terrine de poisson, mayonnaise tomatée	ou	Crème Dubarry, chantilly à la truffe	Salade paysanne
	Faux filet rôti entier saignant, jardinière de légumes	ou	Dos de lieu noir, en écailles de pommes de terre	Filet de haddock, fricassée de fèves
	Plateau de Fromages			Compote
	Moelleux au chocolat, crème anglaise	OU	Corbeille de Fruits	

	DEJEUNERS			DINERS
Jeudi 14/03	Assiette de crudités	OU	Feuilleté d'escargots crème d'herbes	Potage cultivateur
	Le couscous de Choukri	Ou	Risotto de fruits de mer	Bouchée à la reine
	Plateau de Fromages			Crème brulée à la vanille
	Tiramisu au chocolat	OU	Corbeille de Fruits	
Vendredi 15/03	Carpaccio de tomate mozzarella	Ou	Tartare de légumes, coulis de tomates	Œuf mimosa
	Supreme de volaille poché, crème de champignons	Ou	Pavé de saumon sauce béarnaise, blé vert	Sauté de veau marengo, riz basmati
	Plateau de Fromages			Coupe de glaces
	Tarte au citron revisité de Stéphanie	OU	Corbeille de Fruits	
Samedi 16/03	Camembert frit, salade frisé et lardons	Ou	Salade de pommes de terre au jambon	Carpaccio de betteraves
	Gigot d'agneau de 7 heures, flageolets	Ou	Papillote de rouget aux agrumes	Gratin de fruits de mer
	Plateau de Fromages			Salade de fruits
	Mousse fraise-basilic, sablé breton	OU	Corbeille de Fruits	
Dimanche 17/03	Carpaccio de bar au yuzu	ou	Poireaux, vinaigrette à la truffe	Salade d'endives au bleu et aux noix
	Filet mignon de porc en cocotte Sauce Gaston Gérard, écrasé de pommes de terre	ou	Choucroute de la mer	Pizza 4 fromages
	Plateau de Fromages			Tarte fine aux pommes
	Profiterole au chocolat	OU	Corbeille de Fruits	

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus en fonctions de l'arrivage de produits.