

PURETTONE RESTAURATION



MENU DU MOIS : OCTOBRE 2017

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
Rosette beurre	Carottes rapées	Friand fromage	Betteraves vinaigrette
Escalope de poulet grillée	Rôti de porc sauce forestière	Steack haché	Pavé de cabillaud sauce crustacé
Petits pois carottes	Purée	Haricots verts	Farfalle
Yaourt	Fromage	Mousse chocolat blanc	Tranche de brioche
Biscuit	Fruit	Smarties	Coupelle de confiture
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Crêpe emmental	Salade d'Automne	Salade Niçoise	Salade paysanne
Paupiette de veau	Cordon bleu *	Penne Bolognaise	Poisson pané
Carottes vichy	Ebly en sauce	Fruits secs	Beignet de choux fleurs
Paris-Brest *	Fromage	Petit suisse	Fromage
	Yaourt		Compote
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade de cervelas	Salade St Ex	Macédoine de légumes	Paté campagne
Sauté de dinde	Jambon cuit grillé	Nem au poulet	Beignet de merlu
Poêlée champêtre	Gnocchi en sauce	Riz aux petits légumes	Gratin de courgettes
Fruit	Compote	Fromage	
Yaourt	Biscuit	Mousse praliné	Gaufre au nutella
REMONTONS DANS LE TEMPS			
Petite histoire : du Paris-Brest		Cordon bleu	
C'est un pâtissier de Maisons-Laffitte Louis Durand, inspiré par la course cycliste entre Paris-Brest-Paris créée en 1891, qui est à l'origine du gâteau en 1910. La forme du Paris-Brest est une roue de vélo		Certains rattachent cette appellation à l'ordre des chevaliers du Saint-Esprit créée par Henri III et dont l'attribut principal était une croix attaché à leurs habits par un ruban bleu, le fameux "cordon bleu"	

*La liste des 14 allergènes est disponible sur simple demande au 04 95 30 33 59

**ces menus peuvent varier en fonction des approvisionnements et autres imprévus.