



# MENU CIANO

BERL | BU-5 | MADO | PLB3

Menu du 15 au 19/06/15	Lundi/Monday	Mardi/Tuesday	Mercredi/Wednesday	Jeudi/Thursday	Vendredi/Friday
Potage	Potage Saint-Germain	Crème de blette	Vichyssoise	Velouté de choux-fleurs	Soupe de poivrons andalouse
Soup of the day	Peas soup "Saint-Germain"	Swiss chard cream soup	Cream of leek and potato soup	Veloute of Cauliflower	Tomatoes and pepper soup
Entrée	Purée de pois chiches,ciabatta à l'huile d'ail	Roesti de pommes de terre, saumon fumé et yaourt à l' aneth	Légumes grillés ,mozzarella et huile au pesto	Mille-feuilles d'aubergines aux tomates séchées et fromage	Poulpe mariné au citron et huile d'olive
Starter	Chick peas mashed,ciabatta with garlic oil	Potatoes roesti with smoked salmon and yogurt dressing	Grilled vegetable with mozzarella cheese and oil pesto	Eggplan mille-foglie filled with dried tomato and cheese	Marinated octopus olive oil and lemon
Plat du jour 1 viande ou poisson	Waterzooi de poulet ,pommes vapeur	Gratin de colin "florentine",purée de pommes de terre	Pita de porc, tzatziki,pomme de terre wedges salade de choux blanc	Filet de sebaste façon antilles ,riz aux amandes et aux raisins secs, poivrons	Brochette de porc à la lyonnaise,mijoté de petits pois ,pommes natures
Dish of the day 1 meat or fish	Chicken waterzooi,steamed potatoes	Baked Hake fillet "florentine",mashed potatoes	Pita bread with pork, tzatziki,wedges potatoes,white cabbage salad	Redfish fillet, Antilles style ,rice with almond and dried raisin,pepper	Pork skewer with onion gravy and stewed green peas
Plat du jour 2 alternatif viande ou poisson	Filet de truite à la chapelure d' herbes ,sauté de courgettes et tomates,pommes natures	Burger d'agneau épicé sauce cacik ,oignons-tomates au four ,pommes en chemise	Filet de rouget sauce tapenade,courgette et pommes à la coriandre	Cordon bleu de dinde,sauce poivre,potée aux carottes	Dos de lieu au four ,sauce aux câpres,peperonata au basilic, risoni
Dish of the day 2 meat or fish alternate	Trout fillet , herbs crumbs, zucchini and tomato saute,boiled potatoes	Spiced Lamb burger,cacik sauce,roasted onion and tomato with baked potatoes	Red mullet fillet, tapenade sauce,zucchini and potatoes with cilantro	Breaded turkey escalope, pepper sauce, carott and potatoes mash	Oven baked pollock fillet ,caper sauce,peperonata with basil and greek risoni pasta
Plat du jour végétarien	Tofu et légumes sautés à la sichuanaise, riz blanc	Paella végétarienne	Dhal aux épinards et lentilles verets	Chili de quorn et mélange de légumes à la mexicaine,tortillas	Riz sauté aux légumes et aux noix de cajou
Dish of the day vegetarian	Tofu with Sichuan Stir-fried vegetables, white rice	Vegetarian paella	Green lentil and Spinach Dhal	Quorn chili with mixed veggies mexicane style,tortillas	Styr fied vegetables and cashew nuts with rice