**Restaurant l’Heure Buissonnière**

****

**Menu du 02 Mars au 06 Mars 2020**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lundi** | **Mardi** | **Jeudi** | **Vendredi** |
| **Galette chèvre/miel**  **Salade d’endives nordique**  **Dindonneau à la landaise**  **Colin à l’oseille**  **Ecrasé carottes/pommes de terre**  **Epinards sauce Mornay**  **Salade/fromage**  **Crêpes au sucre**  **Flan antillais** | **velouté de potiron**  **salade d’hiver au**  **choux rouge**  Image illustrative de l’article Tagliatelle**endives au jambon**  **lapin à la moutarde**  **tagliatelles**  **fromage/salade**  **tarte poire amandine chocolat**  **œufs au lait maison** | Recette de Oeufs mimosa**Salade du pêcheur**  **Œufs Mimosa**  **Salade de betterave**  **Boudin blanc aux pommes**  **Pommes de terre rissolées**  **Filets de maquereaux**  **Gratin de céleri**  **Fromage/salade**  **Pommes en croûte**  **Poires laquées au chocolat**  **Pruneaux au vin** | **Tartare de saumon,**  **Coleslow**  **Aiguillette de canard au miel**  **Mousseline de carottes**  **Brochette de poisson**  **légumes grillés**  **Beignet de pommes**  Tarte amandine aux poires Mercotte **Amandine aux poires** |