

du 29 Août au 4 Sept. 2016

Sauvans Restauration  
L'Authenticité, l'Art et le Goût

DEJEUNER	DINER
salade verte roti de porc au jus Petits Pois Fromage Fruit	Crêpe aux Champignons taboulé Fromage creme dessert
concombre Gratin aux Fruits de Mer aux quenelles et choux fleur Fromage Fruit	rizotto au chorizzo Fromage fruits
salade de tomates cuisse de poulet sauce vigneronne pomme de terre vapeur Fromage entremet	Gratin d'épinard florentin Fromage semoule au lait
salade verte gateau de foie devolaille riz fromage blanc glace	salade pates au thon fromage fruits
melon brandade yaourt tarte alsacienne aux pommes	Quiche Lorraine haricot vert en salade Fromage Fruit
Carottes Râpées steak haché frites Fromage Fruit	gratin jambon- Endives Béchamel Fromage Liégeois
Crevettes Mayonnaise Poulet à la Crème coquillettes Fromage brownie +creme anglaise	feuilleté dubarry Salade Verte Fromage Fruit

<b>3 Etoiles</b> ***	⇒ Plats 100 % Produits Frais et 100 % Cuisinés Maison.
<b>2 Etoiles</b> **	⇒ Plats composés de produits crus, frais, surgelés ou secs cuisinés maison.
<b>1 Etoiles</b> *	⇒ Plats composés de produits crus prêts à cuire sans autres interventions.
<b>0 Etoiles</b>	⇒ Produits sans intervention, ni cuisson (yaourt, produits frais...).