



ATELIER DE SANTÉ ALIMENTAIRE DU CHBA

RESTAURANT SELF-SERVICE

MENU DU MOIS

— MAI —



Les plats repris dans ce menu sont susceptibles d'être modifiés.
Merci de votre compréhension.

PLAT DU JOUR - FROID

12,40 €

JEU 01 - Fermeture du restaurant

VEN 02 - Carpaccio de porc, crème de thon aux câpres

LUN 05 - Riz froid façon paëlla

MAR 06 - Tortilla au chorizo, coulis de poivrons

MER 07 - Pâtes à la Niçoise

JEU 08 - Filet américain, salade de laitue

VEN 09 - Salade italienne

LUN 12 - Carpaccio de roastbeef, roquette et Parmesan

MAR 13 - Assiette Nordique

MER 14 - Œufs brouillés, duo de saumon

JEU 15 - Assiette de brie, poire et sirop de Liège

VEN 16 - Terrines de légumes confits, roquette et pesto

LUN 19 - Salade César

MAR 20 - Roulade de jambon Argenteuil

MER 21 - Wraps de poulet au curry et ananas

JEU 22 - Fondue au fromage

VEN 23 - Pâté de campagne, compote d'oignons aux cuberdons

LUN 26 - Salade Mariette

MAR 27 - Salade de harengs aux pommes

MER 28 - Quiche aux 3 fromages

JEU 29 - Fermeture du restaurant

VEN 30 - Œufs à la russe au jambon cuit

PLAT DU JOUR - CHAUD

12,40 €

JEU 01 - Fermeture du restaurant

VEN 02 - Dos de lieu, sauce choron, épinards à la crème, purée

LUN 05 - Cordon bleu de volaille, haricots à la mozzarella et tomates cerises, pommes grenailles

MAR 06 - Carré de porc en croûte, haricots aux échalotes, pommes campagnardes

MER 07 - Tajine de poulet aux fruits secs, carottes au miel, semoule

JEU 08 - Boulettes sauce tomate, ratatouille et pâtes au beurre

VEN 09 - Dos de cabillaud, asperges à la liégeoise, pommes persillées

LUN 12 - Escalope milanaise, tagliatelle, tomates au four

MAR 13 - Salade liégeoise, saucisse de campagne, jus au thym

MER 14 - Grosse entrecôte, sauce bordelaise, salade, frites

JEU 15 - Cuisse de lapin à la moutarde, chicons caramélisés, pommes Macaire

VEN 16 - Burger de saumon, câpres et oignons, lard croquant

LUN 19 - Couscous

MAR 20 - Festin de dinde, Chutney de courgettes et potirons, pommes de terre grenaille

MER 21 - Ragoût de volaille à la bretonne, riz

JEU 22 - Moussaka

VEN 23 - Dos de loup de mer, gratin de courgettes et aubergines, pâtes grecques

LUN 26 - Penne aux quatre fromages

MAR 27 - Carbonnades de bœuf à la flamande, chou rouge aux pommes

MER 28 - Boulettes d'agneau, jus au thym, gratin de salsifis, pommes de terre nature

JEU 29 - Fermeture du restaurant

VEN 30 - Paëlla au chorizo, scampis et pilon

REPAS À LA CARTE

- Boulet(s) à la liégeoise avec accompagnements **1 PIÈCE** | **8,90 €**
2 PIÈCES | **12,40 €**
- Suggestion de la semaine **12,40 €** ou **16,10 €** selon l'offre

ACCOMPAGNEMENTS - BOISSONS - DESSERTS

Féculents suivant l'offre 2,20 €	Eau - 0,5L 2,40 €	Pâtisserie du jour 3,00 €
Portion de frites 2,70 €	Soft - 0,5L 3,00 €	Fruit frais 1,10 €
Grande portion de frites 4,20 €	Jus d'orange - 0,33L 3,00 €	Dessert lacté 3,00 €
Légumes chauds 2,40 €	Verre de vin 2,40 €	
Crudités 2,70 €	Bouteille de vin - 0,25L 5,30 €	
Compote 2,70 €	Bière - 0,25L 3,00 €	
Petit pain " <i>Miche tradition</i> " 0,60 €	Café/Thé 2,20 €	
Sauce (Mayonnaise/Ketchup) 0,40 €		
Potage 1,30 €		
Portion de beurre/margarine 0,30 €		

➔ Tous nos plats peuvent être emportés