



LUNDI À emporter	MARDI Self + à emporter	JEUDI Self + à emporter
2	3	5
Ficelles picardes revisitées au poulet de curry doux, riz pilaf	- Potage du jour - Duo de saucisses, étuvée de légumes du jour au beurre - Gâteau moelleux aux abricots et à la vanille	Menu et dessert du chef
9	10	12
Hachis Parmentier à la tomate et aux champignons	- Potage du jour - Carré de porc laqué au miel et à la moutarde, choux braisés et pommes vapeur (pommes de terre rissolées au self) - Moelleux au chocolat	
16	17	19
Rôti façon Orloff, pommes de terre rôties au four, et poêlée de champignons frais	- Potage Parmentier et ses croûtons - Emincés de poulet caramélisés sauce aigre-douce au Canada Dry, riz jasmin - Clafoutis maison aux fruits de saison	
23	24	26
Lasagnes à la viande	- Potage du jour - Chicons au gratin, purée maison - Dessert du jour	

Reserve

Réservations par mail : chef.atelier@ismchatelneau.org



LUNDI À emporter 30	MARDI Self + à emporter 31	JEUDI Self + à emporter 2
Vol-au-vent traditionnel, riz		- Potage du jour - Carbonnade de bœuf à la bière brune et aux pruneaux, purée maison - Merveilleux
6	7	9
13	14	16
Cordon bleu, petits pois et carottes, sauce crème, pommes de terre grenailles au thym		
20	21	23
Rôti de porc, sauce citronnée, tagliatelles		- Crème de carottes au lait de coco - Mijoté de dinde façon Marengo, friture - Mousse au chocolat

Reserve

Réservations par mail : chef.atelier@ismchatelneau.org