

MENU

Septembre 2022



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

DIMANCHE 18

Rôti de veau • Lapin aux olives de Spéracèdes et d'ailleurs • Haricots verts au beurre
• Gnocchis au pistou • Poisson du marché.

MARDI 20

Pléiade de farcis • Scalopine de veau à la crème et aux champignons • Jambon en croûte sauce Xérès • Emincé de bœuf aux cinq parfums • Poisson du marché • Riz cantonais.

MERCREDI 21

Langue de bœuf sauce piquante • Curry d'agneau • Hachis Parmentier • Poisson du marché
• Gros macaronis aux aubergines et courgettes et lamelles de parmesan.

JEUDI 22

Daube de joue de bœuf • Acras de morue et boudins antillais • Couscous • Raviolis cuisinés • Riz Pilaw • Pastilla marocaine • Gnocchis à la romaine • Haricots verts • Brochettes d'agneau grillée aux herbes

VENDREDI 23

Poulet Basquaise • Filet de sébaste en goujonnette • Cabillaud rôti sur la peau • Moules marinières • Coulubiak de saumon • Poisson du marché • Parmentier d'épinards aux amandes (nouveau) • Légumes rôtis • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes (à découvrir).

SAMEDI 24 - Langouste sur commande

Suprêmes de pintadeaux aux cèpes • Saucisson de Lyon en brioche. • Poisson du marché
• Gigot d'agneau rôti au pistou • Riz pilaf • Croquettes de maïs • Paëlla • Pommes Viennoises • Blanquette de veau « grand-mère » • Pommes sautées.

DIMANCHE 25

Lapin rôti aux herbes • Rôti de veau • Poisson du marché • Gratin dauphinois aux morilles • haricots verts • Croquettes de maïs.

MARDI 27

Scalopine de veau à la crème et aux champignons • Aubergines « Parmigiana » • Rougail saucisses comme à la Réunion • Emincé de porcelet à la sauge et aux légumes racines • Poisson du marché.

MERCREDI 28

Tête de veau sauce gribiche • Navarin d'agneau • Hachis Parmentier • Poisson du marché • Gros macaronis aux fruits de mer • Pommes rissolées.

JEUDI 29

Acras de morue et boudins antillais Moussaka à la Crétoise • Parmentier de canard • Couscous • Raviolis cuisinés • Poisson du marché • Epaulé d'agneau confite.

VENDREDI 30

Cuisses de poulet « vallée d'auge » • Tête de veau et langue sauce gribiche • Hachis Parmentier • Riz Thaï • Poisson du marché • Gratin de courgettes violons à la crème de parmesan.