



# Novembre 2020 Au croque notes

Pour être sûr de vous régaler, commandez avant  
10h00 : 04.67.66.60.14

Le chef est à votre disposition pour toute commande  
personnalisée

## Programme du plat du jour

lundi 02 nov 20	Emincé de poulet forestier, pâtes en couleur	7.50
mardi 03 nov 20	Lasagnes sur un lit de verdure	7.00
mercredi 04 nov 20	Suprême de pintade, petits pois à la française	8.00
jeudi 05 nov 20	Tajine d'agneau aux amandes, semoule parfumée	8.00
vendredi 06 nov 20	Rouille de seiche, riz	8.00
vendredi 06 nov 20	Soupe de poissons y croûtons	7.00
lundi 09 nov 20	Poulet Basquaise, coquillettes	7.50
mardi 10 nov 20	Tripes façon Didou, pommes persillées	7.00
mercredi 11 nov 20	Férié pas de plat du jour	
jeudi 12 nov 20	Choux farci	7.50
vendredi 13 nov 20	Pot au feu de la mer	8.00
lundi 16 nov 20	Veau marengo, pommes de terre	8.00
mardi 17 nov 20	Petit salé aux lentilles	7.50
mercredi 18 nov 20	Gardianne, riz	8.00
jeudi 19 nov 20	Poitrine de veau farcie sauce cèpes, légumes	8.00
vendredi 20 nov 20	Saumon à l'oseille, riz aux petits légumes	8.00
lundi 23 nov 20	Sauté de canard aux olives, légumes	8.00
mardi 24 nov 20	Couscous poulet kefta merguez	8.00
mercredi 25 nov 20	Parmentier au confit de canard	8.00
jeudi 26 nov 20	Agneau aux 2 haricots	8.00
vendredi 27 nov 20	Moules farcies, tagliatelles	8.00
lundi 30 nov 20	Blanquette de veau, pommes de terre	8.00

### Soupes du jour 3€00

Lundi	Mouliné de légumes
Mardi	Velouté de poireaux p. de terre
Mercredi	Soupe de légumes au poulet
Jeudi	Soupe de légumes verts
Vendredi	Soupe paysanne

### Tarte du jour 2€20

Lundi	Tarte fine à la courgette et au comté
Mardi	Tarte fine à la tomate, chèvre et basilic
Mercredi	Quiche lorraine
Jeudi	Tarte aux poireaux
Vendredi	Tarte aux crabes

### Dessert 2€20

Mousse au chocolat ou Crème brûlée

*Tickets restaurant et chèques déjeuner acceptés Sous réserve de changements  
Réservations : 04.67.66.60.14 Livraison gratuite sur Saint Gély et alentour..*

<http://www.aucroquenotes.com>

Nom :

Téléphone :

Dte	Plat	Plat	Tarte	Soupe	Dessert
lun 2/11/20	Emincé de poulet forestier, pâtes en couleur				
mar 3/11/20	Lasagnes sur un lit de verdure				
mer 4/11/20	Suprême de pintade, petits pois à la française				
jeu 5/11/20	Tajine d'agneau aux amandes, semoule parfumée				
ven 6/11/20	Rouille de seiche, riz				
ven 6/11/20	Soupe de poissons y croûtons				
lun 9/11/20	Poulet Basquaise, coquillettes				
mar 10/11/20	Tripes façon Didou, pommes persillées				
mer 11/11/20	Férial pas de plat du jour				
jeu 12/11/20	Choux farci				
ven 13/11/20	Pot au feu de la mer				
lun 16/11/20	Veau marengo, pommes de terre				
mar 17/11/20	Petit salé aux lentilles				
mer 18/11/20	Gardianne, riz				
jeu 19/11/20	Poitrine de veau farcie sauce cèpes, légumes				
ven 20/11/20	Saumon à l'oseille, riz aux petits légumes				
lun 23/11/20	Sauté de canard aux olives, légumes				
mar 24/11/20	Couscous poulet kefta merguez				
mer 25/11/20	Parmentier au confit de canard				
jeu 26/11/20	Agneau aux 2 haricots				
ven 27/11/20	Moules farcies, tagliatelles				
lun 30/11/20	Blanquette de veau, pommes de terre				