

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES

La Chronique Culinaire

En Novembre,

Verrine de potimarron au carambar

Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid

	lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Sylvie</i>	<i>Bertille</i>	<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>
	CAROTTES RAPEES	FEUILLETE AU FROMAGE	BETTERAVES CRUES RÂPÉES MIMOSA	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	SAUTE DE BŒUF A LA THAI	SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE	CORDON BLEU SAUCE TARTARE	POISSON PANE
	RIZ THAI	POMMES DE TERRE VAPEUR	LÉGUMES COUSCOUS	BOULGOUR
	POEELE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLES	SEMOULE	CHOU FLEUR SAUTE
	CORBEILLE DE FRUITS	ENTREMETS CHOCOLAT	BISCUIT À LA CONFITURE	CORBEILLE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES

La Chronique Culinaire

En Novembre,

Verrine de potimarron au carambar

Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut ventier et neiger à souhait

	lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Christian</i>	<i>Brice</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>
	CRUDITE DU JOUR	ŒUF AU THON	CREPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES
	SAUCISSES DE VOLAILLE AUX HERBES	EMINCE DE BŒUF AU CURRY	ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX	POISSON DU JOUR
	PETITS POIS	RIZ PILAF	PATES AU BEURRE	PUREE DE POTIRON
	FRITES	HARICOTS VERTS PERSILLES	HARICOTS BEURRE	BOULGOUR
	CREME VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	RIZ AU LAIT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES

La Chronique Culinaire

En Novembre,

Verrine de potimarron au carambar

Agissons, Réduisons nos déchets !

	lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>
	POTAGE DE LEGUMES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	SALADE VERTE AU MAIS ET THON	BETTERAVE AU FROMAGE
	STEAK HACHE SAUCE CHAMPIGNONS	COLOMBO DE POULET	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE (FRAIS)	POISSON DU JOUR
	POEELE DE LEGUMES	CAROTTES ET NAVETS GLACES	CHOU FLEUR	RIZ PILAF
	COQUILLETES AU BEURRE	POMMES DE TERRE VAPEUR	POMMES VAPEUR	CAROTTES A L'ORANGE
	CRÈME VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES

La Chronique Culinaire

En Novembre,

Verrine de potimarron au carambar

Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

	lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Delphine</i>	<i>Séverin</i>	<i>Saturnin</i>	<i>André</i>
	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	ROSETTE	CAROTTES FRAÎCHES	BETTERAVES VINAIGRETTE
	FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE	POULET RÔTI AUX HERBES	ŒUF POUCHES ET PIPERADE	ROTI DE PORC
	HARICOTS VERTS	LENTILLES	FRITES	GRATIN DE LÉGUMES FRAIS
	POMME DE TERRE SAUTEES	CAROTTES À LA CRÈME	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE) EN PERSILLADE	RIZ SAFRANÉ
	SALADE DE FRUITS FRAIS L'ANANAS	FRUIT DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES



La Chronique Culinaire

En Décembre,

Pad Thaï au tofu

Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

	lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Avent</i>	<i>Barbara</i>	<i>Nicolas</i>	<i>Ambroise</i>
	SALADE JAMBON EMMENTAL	CAROTTES RAPEES	CESAR SALAD	BETTERAVE MIMOSA
	SAUTÉ DE VEAU À LA PAKISTANAISE (POIVRONS, TOMATES, AIL)	BLANC DE POULET MARINE/GRILLE	STEAK HACHE	MAREE DU JOUR PANE
	CŒUR DE BLE	HARICOTS PLATS ESPAGNOLS	POTATOES	PUREE DE POMMES DE TERRE
	CELERI BRAISE AU MIEL	RIZ	SALADE TENNESEE	CHOUX DE BRUXELLES AU LARD
	CORBEILLE DE FRUITS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BROWNIE	CORBEILLE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES



La Chronique Culinaire

En Décembre,

Pad Thai au tofu

Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

	lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Romarc</i>	<i>Daniel</i>	<i>Lucie</i>	<i>Odile</i>
	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	CÈLERI RAVE FRAIS RÉMOULADE	CAROTTES AU GOUDA	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON
	BŒUF STROGONOFF		BOULETTE D'AGNEAU AU CURRY	FILET DE CABILLAUD AUX AGRUMES
	PATES EN GRATIN	ACHARD DE LEGUMES	SALSIFIS ROTIS ET ARDI GASNA	COUDES AU FROMAGE (PÂTES)
	EPINARDS A LA CREME	RIZ THAI	SEMOULE AUX POIVRONS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉ
	SALADE D'AGRUMES	MOUSSE CAMEL	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT STELLA MARIS GRAINES D'ETOILES



La Chronique Culinaire

En Décembre,

Pad Thaï au tofu

Le dicton de la semaine : Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège

	lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Gaël</i>	<i>Gatien</i>	<i>Zéphyrin</i>	<i>Pierre</i>
	Céleri rave frais mayonnaise	Potage de légumes		DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE
	CHIPOLATAS	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL		POISSON MEUNIERE AU CITRON
	EPINARDS BÉCHAMEL	RIZ PARFUMÉ		PATES
	PUREE DE POMMES DE TERRE	WOK DE LEGUMES		COURGE CAMELISEE
	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS		CORBEILLE DE FRUITS (LOCAL)