

# Francouzská kuchyně

## Pondělí 10.12.

Polévka: francouzská cibulačka  
/cibule, vývar, eidam, víno bílé/

Vepř. panenka plněná šunk. a brokol., niv. om., brambor. taštičky se žampiony  
/vepř. panenka, šunka, brokolice, niva, smetana, žampiony, cibule/

Kuře Marengo, vařené brambory  
/kuřecí stehna, česnek, žampiony, víno bílé, rajčata/

Hovězí maso po vlámsku, pečivo  
/hovězí roštěná, cibule, celer, mrkev, pivo černé, citrony/

Kuřecí frikasé, divoká rýže  
/kuřecí stehna, steril. cibulka-pelovka, mrkev, hrášek, žampiony, mušk. ořech/

Losos vařený na bylinkách, tymián, rajčátka, vař. brambory  
/losos, sůl mořská, bazalka, kopr, tymián, olej olivový, citrony/

## Úterý 11.12.

Polévk : garbure  
/kapusta, fazole, brambory, mrkev, uzená krkovice/

Toulonské závitky, rýže  
/panenka vepřová, anglická slanina, mozzarella, chřest, víno bílé, bazalka, mušk. květ, smetana /

Kuře po francouzsku, opék. brambory  
/kuřecí stehna, víno bílé, vermut, citrony, česnek, tymián, celer, mrkev, petržel, rajč. protlak/

Kachní prsíčka pečená, malinová omáčka, opékané dukátky  
/kachní prsíčka, maliny, med, máslo/

Jehněčí kolínko, list. špenát, brambory šťouchané  
/jehněčí kolínko, tymián, česnek, slanina, máslo, smetana, špenátové listy/