

DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules à :
5.90 € (plat principal) ou 7.90 € (entrée-plat ou plat-dessert) ou 9.90 € (entrée-plat-dessert)
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude
(sauf menu spécial)

Vendredi 24 septembre 2021	Vendredi 1 ^{er} octobre 2021
Avocat vinaigrette Poulet sauté Vallée d'Auge et son écrasé de pommes de terre ou Poularde pochée à l'indienne et semoule aux poivrons Buffet de tartes aux fruits	Cocktail de crevettes Aile de raie aux câpres beurre noisette et Pommes à l'anglaise ou Filet de lieu Dugléré et Pommes vapeur Buffet de desserts
Vendredi 8 octobre 2021	Vendredi 15 octobre 2021
Tomates mozzarella Buffet de pizzas Salade verte Buffet de desserts italiens	Gaspacho tomates ou betteraves Flammekuche ou Lasagne aux légumes Mousse au chocolat vegan ou Assiette autour de la banane
VACANCES SCOLAIRES	Mardi 9 novembre 2021
	Macédoine de légumes mayonnaise Côte de porc, sauce moutarde Purée de pommes de terre Pommes au four et sa gelée de groseilles
Mercredi 10 novembre 2021	Mardi 16 novembre 2021
Macédoine de légumes mayonnaise Escalope sautée Normande Pommes purée Pommes au four et sa gelée de groseilles	Cocktail d'avocat- crevettes pamplemousse Côte de porc sauce moutarde Pommes allumettes Glace vanille financier
Mercredi 17 novembre 2021	Mardi 23 novembre 2021
Cocktail d'avocat crevettes-pamplemousse Emincé de volaille à la crème Pommes Darphin Coupe de sorbet et cigarette russe	Cœufs cocotte à la crème Escalope de volaille au camembert Pomme croquettes Assiette de fromages

DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules à :
 5.90 € (plat principal) ou 7.90 € (entrée-plat ou plat-dessert) ou 9.90 € (entrée-plat-dessert)
 compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude
 (sauf menu spécial)

Mercredi 24 novembre 2021	Mardi 30 novembre 2021
Œuf cocotte et crème d'ail Côte de porc aux deux purées Assiette de fromages	Tartine d'œufs brouillés au saumon Steak grillé et son beurre maître d'hôtel Pommes cocotte Pommes flambées et Caramel beurre salé
Mercredi 1 ^{er} décembre 2021	Vendredi 10 décembre 2021
Œufs cocotte à la crème Steak grillé beurre hôtelier Pommes boulangère Pommes flambées sauce caramel beurre salé	Œufs en deux cuissons, fricassées de champignons ou Feuilleté d'œufs brouillés aux crevettes Risotto à l'aneth et moules gratinées ou Spaghetti aux coquillages Café ou thé gourmand
Vendredi 17 décembre 2021	15 €
Salade Périgourdine au foie gras Filet de bœuf en croûte ou Magret de canard en croûte de sel Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Buffet de bûches de Noël	VACANCES SCOLAIRES
Mardi 4 janvier 2022	Mercredi 5 janvier 2022
Gnocchi à la parisienne Blanquette de veau au basilic Riz pilaf Soupe de fruits de saison	Salade d'endives et mousse tartare Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Choux à la crème
Mardi 11 janvier 2022	Mercredi 12 janvier 2022
Buffet de charcuterie et ses condiments Blanquette de dinde au Curry Riz pilaf aux poivrons Choux à la crème	Buffet de charcuterie et ses condiments Blanquette de veau au lait de coco Riz pilaf Eclair citron
Mardi 18 janvier 2022	Vendredi 21 janvier 2022 Examen en service
Œufs mollets florentine Emincé de volaille pochée au curcuma Risotto Crème aux œufs parfums assortis	Filet de maquereau au poivre Thon mariné au gingembre et citronnelle Carpaccio ananas et Riz pilaf Moka
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">12 € tout compris</div>

DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules à :
5.90 € (plat principal) ou 7.90 € (entrée-plat ou plat-dessert) ou 9.90 € (entrée-plat-dessert)
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude
(sauf menu spécial)

Mardi 25 janvier 2022	Mercredi 26 janvier 2022
Quiche Lorraine Darne de saumon grillée Légumes verts à l'anglaise Ile flottante	Flan saumon - épinard Brochette de bœuf grillé Haricots verts à l'anglaise Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
Vendredi 28 janvier 2022 Examen en service	Mardi 1 ^{er} février 2022
Assiette de truite fumée Poulet grillé US Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Forêt Noire	Pamplemousse cocktail ou cerisette Saumon sauté à l'unilatéral sur fondue de poireaux Quinoa Bavarois vanille
Mercredi 2 février 2022	
Pamplemousse cocktail ou cerisette Pavé de saumon en croûte d'herbe Carottes vichy Bavarois vanille	VACANCES SCOLAIRES
Mardi 22 février 2022	Mercredi 23 février 2022
Assiette de poissons fumés Filet de truite de mer à l'unilatéral sur fondue de poireaux Polenta Bavarois rubané	Assiette de truite fumée Saumon sauté à l'unilatéral Fondue de poireaux Bavarois chocolat
Vendredi 25 février 2022	Vendredi 4 mars 2022
Salade de lentilles froides ou Œufs mollet florentine Tagliatelle « Primavera » ou Saucisse lentilles Fondue au chocolat et banane	Risotto de betteraves rouges ou taboulé de Quinoa aux fruits Spaguetti "Archiduc" ou Paella au chou fleur Poire Belle-hélène
Mardi 8 mars 2022	Mercredi 9 mars 2022
Assiette de crevettes Filet de merlan Bonne femme Boullgour Tarte aux pommes	Assiettes de Bulots Filet de merlan Dugléré Shop suey de légumes Tarte aux pommes

DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules à :
5.90 € (plat principal) ou 7.90 € (entrée-plat ou plat-dessert) ou 9.90 € (entrée-plat-dessert)
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude
(sauf menu spécial)

Vendredi 11 mars 2022	Mardi 15 mars 2022
Cocktail de crevettes ou Beignet de crevettes sauce andalouse Lapin aux olives et champignons et Petits pois à la française ou Fricassée de volaille au Macvin et Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Pêche Melba	Quiche Lorraine Filet de merlan dieppoise Purée de patates douces Orange au vin épicé
Mercredi 16 mars 2022	Vendredi 18 mars 2022
Assiette de jambon de pays Filet de merlan bonne femme Boulgour Tarte alsacienne	Beignets de Gambas, salade choux blanc et coriandre ou Salade de gésiers Gibelotte de lapin aux petits légumes ou Fricassée de volaille à l'ancienne et ses petits légumes Café ou thé gourmand
Mardi 22 mars 2022	Mercredi 23 mars 2022
Quiche océane Darne de saumon grillée Pâtes fraîches Pêche melba	Tarte fine tomate-chèvre Darne de poisson pochée Polenta crémeuse Pêche melba
Vendredi 25 mars 2022	Mardi 29 mars 2022
Feuilleté chèvre-épinards ou Assiette de magret fumé Jarret à la bière ou Côte de porc poêlée Choisy Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Crêpes caramel beurre salé ou tarte Bourdaloue	Cocktail de crevettes Darne de colin pochée et son beurre blanc Epinards à la crème Mousse chocolat
Mercredi 30 mars 2022	Vendredi 1er avril 2022
Cocktail de crevettes Darne de colin Gratin de champignons et beurre blanc Ile flottante	Tarte fine tomate- chèvre ou Chèvre chaud Magret de canard aux poivres et Pommes croquettes ou Navarin aux pommes Buffet de desserts

DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules à :
5.90 € (plat principal) ou 7.90 € (entrée-plat ou plat-dessert) ou 9.90 € (entrée-plat-dessert)
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude
(sauf menu spécial)

VACANCES SCOLAIRES

Vendredi 29 avril 2022

Jambon persillé **ou** Feuilleté d'asperges
Suprême de pintade grillé, sauce Paloise et
Garniture selon le panier et l'inspiration du chef
ou
Magret de canard tomate Mozzarella et pommes
paillason
Assiette parisienne

Vendredi 6 mai 2022

Carpaccio de tomates d'antan et tuile parmesan
ou Tartare de poisson
Sole grillée beurre maître d'hôtel et Garniture
selon le panier et l'inspiration du chef
ou
Paupiette de sole aux agrumes et Riz pilaf
Tarte aux fraises et amandes et crème
fouettée **ou** Tarte au citron meringuée

Vendredi 13 mai 2022

Gougeonnette de sole, sauce Tartare
ou Moules gratinées
Paupiette de Merlu au Noilly et Julienne de
légumes **ou**
Ballotine de truite de mer au vin rouge et
légumes glacés au Porto
Fraises chantilly **ou** mousse au chocolat

Mardi 24 mai 2022

Salade de chèvre chaud
Navarin aux pommes
Crème brûlée et ses tuiles aux amandes

Mercredi 25 mai 2022

Tarte Trianon
Curry d'agneau, riz madras
Crème brûlée

Mardi 31 mai 2022

Emincé de melon à la crème de cassis
Sauté de veau marenge
Pommes purée
Mille feuilles

Mercredi 1^{er} juin 2022

Emincé de melon à la crème de cassis
Estouffade de bœuf bourguignonne
Tarte feuilletée aux fruits

Vendredi 3 juin 2022

La région PACA
Beignets de légumes **ou** Salade Niçoise
Loup rôti au fenouil **ou** Dorade grillée
Fine ratatouille
Tranche de Nougat glacé

Mardi 7 juin 2022

Melon au porto
Fricassée de volaille au curry
Pâtes fraîches
Tarte feuilletée aux fruits

DEJEUNERS

Laissez-vous tenter par nos formules à :
5.90 € (plat principal) ou 7.90 € (entrée-plat ou plat-dessert) ou 9.90 € (entrée-plat-dessert)
compris dans chaque formule une boisson de 25 cl + boisson chaude
(sauf menu spécial)

Mercredi 8 juin 2022

Melon au porto
Fricassée de volaille, poêlée de légumes
Feuilleté aux fruits rouges

Mardi 14 juin 2022

Tomates mozzarella
Burger classique **ou** végétarien
Potatoes maison
Salade de fruits frais

Mercredi 15 juin 2022

Tomates mozzarella
Burger
Salade et frites
Assiette gourmande

Mardi 21 juin 2022

Petite salade verte de saison
Pizza au choix
Smoothie et cookie maison

Mercredi 22 juin 2022

Petite salade verte de saison
Pizza au choix
Salade de fruits et ses sablés

FIN ANNEE SCOLAIRE

Au plaisir de vous revoir