

Déjeuners du Mardi

Laissez vous tenter par nos formules :

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €)

ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)

Compris dans chaque formule une boisson + boisson chaude

Mardi 23 septembre	 Velouté de courgettes, chantilly au roquefort Ou Velouté Du Barry Sauté de veau Marengo, Pâtes fraîches Ou Sauté de veau moldave, Pâtes fraîches Mille-feuille Ou Mille-feuille de pommes au caramel
Mardi 30 septembre	 Assiette de saumon fumé Ou Tartare de truite de mer Blanquette de veau à la bière, Riz safrané Ou Jambonnette de volaille pochée sauce suprême, polenta et légumes du moment Charlotte aux fruits rouges Ou Tarte fine aux pommes, glace vanille
Mardi 7 octobre	Potage Saint Germain Ou Crème de pois chiches aux coques et au cumin Fricassée de volaille au curcuma, Riz pilaf aux petits légumes Ou Blancs de volailles pochés au curry, Risotto mascarpone Cœur coulant chocolat noir, glace vanille Ou Miroir citron framboise

Attention les quantités de chaque plat sont limitées à 50 % de la capacité d'accueil

Déjeuners du Mardi

Laissez vous tenter par nos formules :

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €)

ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)

Compris dans chaque formule une boisson + boisson chaude

Mardi 4 novembre	 Assiette de jambon de Bayonne Ou Aumônière de pommes à l'andouille Carbonade Flamande, Panaché de légumes braisés Ou Filet mignon de porc à la moutarde, Choux braisés Tarte aux pommes Alsacienne Ou Cœur coulant chocolat, crème anglaise
Mardi 18 novembre	 Gaspacho de betteraves Ou Velouté de panais et butternut Lasagnes aux légumes Ou Curry de légumes et falafels Assiette autour de la banane Ou Perles du japon au lait de coco et fruits exotiques
Mardi 25 novembre	Bavarois d'avocat et saumon fumé Ou Bavarois de betteraves et mousse de chèvre frais Escalope de saumon à l'oseille et quinoa Ou Filets de rouget sautés, fondue de poireaux, Sarrasin en risotto Petit Moka et crème anglaise chocolat Ou Tiramisu aux pommes

Attention les quantités de chaque plat sont limitées à 50 % de la capacité d'accueil

Déjeuners du Mardi

Laissez vous tenter par nos formules :

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €)

ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)

Compris dans chaque formule une boisson + boisson chaude

Mardi 2 décembre 	 Planche de jambons Ou Salade et Bruschettas Langue de boeuf, sauce piquante, Ecrasé de pommes de terre Ou Pavé de boeuf au poivre, Ecrasé de pommes de terre Soufflé glacé au Grand Marnier Ou Parfait glacé à l'orange
Mardi 9 décembre	Terrine de lapin, gelée au pommeau Ou Terrine de sanglier, compotée d'oignons Pavé de biche aux fruits rouges, Purées de butternut et vitelotte Ou Civet de chevreuil sauce grand Veneur, Pommes Purée Nougat glacé Ou Poires pochées au vin rouge et crème glacée maison
Mardi 16 décembre	Brochette de noix de Saint Jacques à la plancha, sauce Hollandaise Ou Crème de moules à l'ail et au persil Joue de bœuf braisée au cacao, Gratin Dauphinois Ou Filet de canard au miel et aux épices, Pommes Darphin Bûche de Noël

Attention les quantités de chaque plat sont limitées à 50 % de la capacité d'accueil

Déjeuners du Mardi

Laissez vous tenter par nos formules :

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €)

ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)

Compris dans chaque formule une boisson + boisson chaude

Mardi 6 janvier	 Tartare de saumon Ou Bavarois de céleri, crème moussieuse au bleu Le bœuf de race Normande : Steak grillé Beurre maître d'hôtel, Pommes allumettes Ou Côtes de porc sauce moutarde, Gratin Dauphinois Paris Brest Ou Petit chou craquelin praliné
Mardi 13 janvier	 Potage St Germain Ou Potage Conti Pavé de boeuf grillé, sauce Bordelaise, Garniture selon la créativité de l'élève Ou Truite de mer à l'unilatéral et Fondue de poireaux, Pommes cocotte Blanc-manger aux amandes ou Paris Brest
Mardi 3 mars	Oeufs farcis Chimay Ou Oeufs cocotte à la crème Saucisson en brioche, sauce Porto et Assortiment de purées Ou Escalope de volaille à la crème, Pommes Pont Neuf Mousse au chocolat Ou Biscuit moelleux aux pommes, Crème anglaise au cidre

Attention les quantités de chaque plat sont limitées à 50 % de la capacité d'accueil

Déjeuners du Mardi

Laissez vous tenter par nos formules :

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €)

ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)

Compris dans chaque formule une boisson + boisson chaude

Mardi 10 mars	 Crème de pois chiches aux coques et cumin Ou Oeufs mollets florentine Filets de merlan Bonne femme, en gougeonnnette, sauce tartare, Flans de légumes Ou Filet de merlan Dieppoise, Pommes vapeur Salade de fruits de saison Ou Soupe de fruits exotiques
Mardi 7 avril	Tartare de saumon Ou Mousse d'avocats et langoustines Noisettes d'agneau à la plancha, Jus à la mangue et Pommes Amandine Ou Epaule d'agneau rôtie, crème d'ail et Pommes Duchesse Charlotte aux pommes Ou Riz au lait fondant
Mardi 28 avril	Assiette de 6 huîtres N°3 de Normandie Ou Pressé de tomates et chèvre frais Poulet rôti, jus de cuisson à l'ail et Risotto de céleri rave Ou Poulet sauté façon vallée d'auge et Pommes croquettes Clafoutis, glace cannelle Ou Panna cotta à la rhubarbe

Attention les quantités de chaque plat sont limitées à 50 % de la capacité d'accueil

Déjeuners du Mardi

Laissez vous tenter par nos formules :

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €)

ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)

Compris dans chaque formule une boisson + boisson chaude

Mardi 5 mai 	 Verrine de faisselle poivrée et betteraves confites au miel Ou Carpaccio de betteraves au chèvre frais Pizza Savoyarde Ou Nouilles chinoises aux légumes et au poulet Crème brûlée et financiers Ou Tulipe de fraises
Mardi 12 mai	Feuilleté d'asperges, sauce Hollandaise Ou Beignets de langoustines, sauce andalouse Côtelettes d'agneau grillées, jus au thym Ecrasé de pommes de terre à l'ail Ou Poulet sauté basquaise Brochette de beignets de fruits, coulis de fruits rouges Ou Riz à l'impératrice
Mardi 23 juin	Melon à l'Italienne Ou Verrine de melon au porto Poulet cocotte grand-Mère Ou Filet mignon de porc au chorizo Gratin Dauphinois Fraisier, coulis de fruits rouges Ou Tiramisu aux fraise

Attention les quantités de chaque plat sont limitées à 50 % de la capacité d'accueil