

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 22 septembre au vendredi 25 septembre	Anchoïade ☎ • ☞ Bavette à l'échalote Flan de Carottes Pommes Sautées ☎ • ☞ Œuf à la neige	Macédoine de légumes mayonnaise Sablé au parmesan ☎ • ☞ Pavé de bœuf au poivre et ses pommes de terre échalotes caramélisées ☎ • ☞ Tarte chocolat et framboises	Assiette corse ☎ • ☞ Sauté de veau aux olives Polenta aux herbes ☎ • ☞ Verrine au brocciu et aux agrumes	Comme une salade grecque gourmande aux herbes fraîches ☎ • ☞ Cabillaud poché Sauce émulsionnée Légumes croquants ☎ • ☞ Crème caramel et son sablé
du mardi 29 septembre au vendredi 2 octobre	RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19	RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19	RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19	RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19
du mardi 6 octobre au vendredi 9 octobre	RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19	RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19	RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19	RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19
du mardi 13 octobre au vendredi 16 octobre	Salade Périgourdine ☎ • ☞ Magret de canard aux épices Gratin dauphinois ☎ • ☞ Tarte alsacienne	Feuilleté d'œufs brouillés portugaise ☎ • ☞ Filet de truite Dieppoise Pommes à l'anglaise ☎ • ☞ Choux Praliné Crème aux noisettes Déclinaison de poires	Moules marinières et son velouté à la crème ☎ • ☞ Gibelotte de Lapereau au pineau Légumes fondant ☎ • ☞ Entremets gourmand aux pommes ou DEJEUNER THEMATIQUE « La cuisine allégée, végétane et végétale » Menu et tarifs sur demande	Mini pavé de saumon sauté Ratatouille Velouté de tomates glacé ☎ • ☞ Poulet sauté à l'ananas Riz Pilaff ☎ • ☞ Tarte aux poires

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 3 novembre au vendredi -6 novembre	Minestrone Charcuterie et tomate mozarella ☎ ● ☞ Osso bucco Milanaise Tagliatelles ☎ ● ☞ Tiramisu	Crème aux Pois cassés Beignets Pignatelli ☎ ● ☞ Magret de canard aux griottes Pommes fondantes ☎ ● ☞ Poire pochée au cidre Biscuit Moelleux et crème d'amandes	Saint-Jacques sautées à la fondue de poireau ☎ ● ☞ Tronçon de lotte poché Pommes vapeur Sauce beurre blanc ☎ ● ☞ Dessert autour de la poire pochée ou DEJEUNER THEMATIQUE « Les plats traditionnels Français revisités » Menu et tarifs sur demande	Mini pavé de saumon sauté Ratatouille Velouté de tomates glacé ☎ ● ☞ Poulet sauté à l'ananas Riz Pilaff ☎ ● ☞ Tarte aux poires
du mardi 10 novembre au vendredi 13 novembre	Oeuf en Meurette ☎ ● ☞ Côte ou Entrecôte de Bœuf Sauce Forestière Pommes Pont Neuf ☎ ● ☞ Tarte aux cassis	RESTAURANT FERME	Filet de Saumon en Bellevue ☎ ● ☞ Caneton Montmorency Pommes Dauphine ☎ ● ☞ Crêpes Suzette ou DEJEUNER THEMATIQUE « La cuisine allégée, végane et végétale » Menu et tarifs sur demande	Salade d'endives aux lamelles de magret de canard fumé ☎ ● ☞ Jambonnette de Poulet Riz espagnol ☎ ● ☞ Tuile à l'orange
du mardi 17 novembre au vendredi 20 novembre	Soupe de poissons à la marseillaise ☎ ● ☞ Râble de lapin farci Ratatouille ☎ ● ☞ Crème brûlée	Tarte aux tomates et œuf mollet Sauce hollandaise ☎ ● ☞ Sauté de veau aux olives Tagliatelles fraîches ☎ ● ☞ Comme une île flottante	Saucisse de Morteau en brioche Crème de Morbier ☎ ● ☞ Pavé de bœuf Poêlée de champignons et panisse ☎ ● ☞ Tarte aux myrtilles	Velouté de potimarron Emulsion d'écrevisses ☎ ● ☞ Parmentier de Saumon au chou fleur ☎ ● ☞ Crumble d'Automne

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 24 novembre au vendredi 27 novembre	Soupe de poissons à la Marseillaise ☎ • ☞ Blanquette de veau à l'ancienne Riz Pilaf ☎ • ☞ Tarte fine aux pommes	Quiche Franc Comtoise Crème fouettée au curry ☎ • ☞ Poulet Sauté Duroc Pommes Rissolées ☎ • ☞ Assortiment de choux	Salade Caprine des Alpes ☎ • ☞ Filet de Maquereaux Beurre Citronné Riz Camarguais Mini ratatouille ☎ • ☞ Mousse au chocolat Tuile aux amandes	Potage Julienne Darblay Emulsion de poitrine fumée ☎ • ☞ Parmentier de Canard confit aux patates douces ☎ • ☞ Moelleux au chocolat
du mardi 1 décembre au vendredi 4 décembre	Ravioli de crevettes Sauce Nantua ☎ • ☞ Râble de lapin farci Fagot d'haricots verts Carottes fanes glacées ☎ • ☞ Choux aux fruits de la passion	Tartare de légumes chips de parmesan ☎ • ☞ Escalope de veau Milanaise Concassé de tomate au basilic Pennes ☎ • ☞ Choux praliné Crème de noisettes	Soupe au pistou ☎ • ☞ Aïoli Provençal ☎ • ☞ Cygne Chantilly Sauce Chocolat	Crème de Haricots coco Oignons caramélisés ☎ • ☞ Poulet aux écrevisses Riz basmati ☎ • ☞ Choux Citron
du mardi 8 décembre au vendredi 11 décembre	Salade Fraicheur au poulet et pistou ☎ • ☞ Burger Maison Frites au romarin ☎ • ☞ Variation de choux chocolat, vanille et caramel	Crème de moules safranée ☎ • ☞ Filet mignon en croûte Jus court Carottes glacées ☎ • ☞ Entremets chocolat et noisette	Beignet Pignatelli Concassée de tomates ☎ • ☞ Ballotine de volaille jus court brun Fagot d'haricots verts Pomme purée ☎ • ☞ Crème Brulée à l'anis	Achards de légumes Rillettes de maquereaux Sacristain en feuillage ☎ • ☞ Caille Dakatine Boulghour ☎ • ☞ Tarte au chocolat- Caramel à l'orange
du mardi 15 décembre au vendredi 18 décembre	Salade Fraîcheur au poulet et pistou ☎ • ☞ Burger Maison Frites au romarin ☎ • ☞ Variation de choux chocolat, vanille et caramel	Crêpes farcies océane ☎ • ☞ Blanquette de Veau Légumes pochés ☎ • ☞ Forêt Noire	Tarte fine aux sardines à l'escabèche ☎ • ☞ Daube Marseillaise Polenta aux olives ☎ • ☞ Buche Provençale OU DEJEUNER THEMATIQUE «La cuisine fusion» Menu et tarifs sur demande	Achards de légumes Rillettes de maquereaux Sacristain en feuillage ☎ • ☞ Caille Dakatine Boulghour ☎ • ☞ Tarte au chocolat- Caramel à l'orange

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 5 janvier au vendredi 8 janvier	Croustade d'œuf mollet florentine ☎ ● ☞ Filet de dorade Croûte de chorizo Garniture mascotte ☎ ● ☞ Nougat glacé	Velouté de Potimarron ☎ ● ☞ Jambonnette de volaille Grand-mère Pommes cocotte Champignons et lardons sautés ☎ ● ☞ Tarte au chocolat Suprêmes d'agrumes	Saumon croustillant mariné à l'aneth ☎ ● ☞ Poulet aux écrevisses Pommes fondantes ☎ ● ☞ Pana cotta au Cointreau Génoise à l'orange	Quiche à la fondue de poireau, et au saumon ☎ ● ☞ ☎ ● ☞ Truite Meunière Légumes à l'anglaise ☎ ● ☞ Cœur coulant chocolat
			OU	
			DEJEUNER THEMATIQUE «La cuisine de nos Régions» Menu et tarifs sur demande	
du mardi 12 janvier au vendredi 15 janvier	Cocktail de crevettes ☎ ● ☞ Carré d'agneau à la menthe Petits pois Pommes Darphin ☎ ● ☞ Crumble aux pommes	Quiche océane ☎ ● ☞ Navarin d'agneau Polenta aux olives ☎ ● ☞ Tiramisu suprêmes d'agrumes Sauce chocolat	Œuf cocotte à la crème de camembert ☎ ● ☞ Sole ou saumon meunière Pommes tournées ☎ ● ☞ Choux à la crème d'Isigny	Quiche aux oignons et lardons Emulsion d'herbes fraîches ☎ ● ☞ Caille rôtie aux marrons ☎ ● ☞ Soufflé glacé à la mandarine
du mardi 19 janvier au vendredi 22 janvier	Ravioli de crevettes Sauce Nantua ☎ ● ☞ Blanquette de veau à l'ancienne Riz Pilaff ☎ ● ☞ Nougat Glacé	Saumon fumé sur blinis Légumes à la grecque ☎ ● ☞ Filet mignon de porc, jus au thym Purée de patates douces Jardinière de légumes ☎ ● ☞ Tarte citron meringuée	DEJEUNER THEMATIQUE «Chef d'œuvre» Menu et tarifs sur demande OU DEJEUNER THEMATIQUE «La cuisine de nos Régions» Menu et tarifs sur demande	Moules marinières ☎ ● ☞ Carré d'agneau rôti, jus court au thym Jardinière de Légumes ☎ ● ☞ Tarte amandine aux fruits rouges
du mardi 26 janvier au vendredi 29 janvier	Cocktail de crevettes ☎ ● ☞ Fish and chips ☎ ● ☞ Apple pie	Salade de Ballotine de volaille Vinaigrette aux épices ☎ ● ☞ Filet de truite meunière Riz Pilaf ☎ ● ☞ Forêt noire	DEJEUNER THEMATIQUE «Chef d'œuvre» Menu et tarifs sur demande	Croustillant de saumon mariné à l'aneth ☎ ● ☞ Filet mignon en croûte Pommes duchesse ☎ ● ☞ Tarte au citron Bâtonnets de meringue

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 2 février au vendredi 5 février	Escabèche de Maquereau Tartine de légumes ☎ ● ☞ Maquereau farci aux épinards Wok de légumes Risotto au fenouil ☎ ● ☞ Gourmandise du Pêcheur	Maquereau au vin blanc Petits Légumes à la Grecque Mayonnaise au raifort ☎ ● ☞ Magret aux cerises Pommes Amandine ☎ ● ☞ Cheese cake	Soufflé de boudin et chaource ☎ ● ☞ Filet de truite à la sauce vin blanc Variation de duxelles ☎ ● ☞ Salade de fruits de saison Sabayon onctueux	Filets de rouget marinés Caviar d'aubergines Sauce mousseline ☎ ● ☞ Magret de canard sauté Sauce Bigarade Polenta ☎ ● ☞ Café gourmand "free style"
du mardi 9 février au vendredi 12 février	Escabèche de Maquereau Tartine de légumes ☎ ● ☞ Maquereau farci aux épinards Wok de légumes Risotto au fenouil ☎ ● ☞ Gourmandise du Pêcheur	Médaille de lotte safranée Compotée d'endives ☎ ● ☞ Pavé de bœuf sauce au poivre Déclinaison de pommes de terre ☎ ● ☞ Tarte au chocolat Suprêmes d'agrumes	Terrine du sud-ouest ☎ ● ☞ Canard en deux cuissons Aligot ☎ ● ☞ Pastis Gascon	Filets de rouget marinés Caviar d'aubergines Sauce mousseline ☎ ● ☞ Magret de canard sauté Sauce Bigarade Polenta ☎ ● ☞ Café gourmand "free style"
			ou	
			DEJEUNER THEMATIQUE «Locavore» Menu et tarifs sur demande	
Du Mardi 16 février au Vendredi 19 février	Moules poulette ☎ ● ☞ Sole meunière Chicons à l'orange Flan de carottes au cumin ☎ ● ☞ Tarte au chocolat sur spéculos	Légumes à la grecque Carpaccio de truite marinée ☎ ● ☞ Escalope de veau Crème de parmesan Riz pilaf et champignons sautés ☎ ● ☞ Poire belle Hélène	Bisque et Tempura d'herbes fraîches ☎ ● ☞ Filet mignon de porc, dans l'esprit d'une choucroute ☎ ● ☞ Entremets forêt noire	Goujonnettes de volaille Sauce tartare ☎ ● ☞ Sauté de veau aux olives Polenta aux herbes ☎ ● ☞ Omelette norvégienne
du mardi 9 mars au vendredi 12 mars	Œuf en meurette ☎ ● ☞ Côte ou Entrecôte de bœuf Sauce forestière Pommes Pont Neuf ☎ ● ☞ Tarte aux noix	Mousse d'avocat Gambas sautées Sauce cocktail ☎ ● ☞ Saumon poché Sauce émulsionnée Flan de Légumes ☎ ● ☞ Déclinaison de choux	Ravioles et escargots Bouillon crème d'ail doux ☎ ● ☞ Pigeon façon demi deuil Embeurrée de chou vert ☎ ● ☞ Entremets chocolat nougatine	Nage de Saint-Jacques et crevettes ☎ ● ☞ Poulet mariné au citron confit Riz madras ☎ ● ☞ Entremets façon forêt Noire, aux cerises Amarena

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du mardi 16 mars au vendredi 19 mars	Moules à la marinière ☎ ● ☞ Sole meunière Flan de carottes Pommes fondantes ☎ ● ☞ Charlotte	Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise ☎ ● ☞ Filets de truite sautés Riz Pilaff Sauce crustacés ☎ ● ☞ Tarte Bourdaloue	Mousseline de poissons Sauce vin blanc ☎ ● ☞ Duo d'agneau Crème d'ail Flan de petits pois ☎ ● ☞ Entremets griottes et Grand Marnier	Petits choux farcis Amandes torréfiées ☎ ● ☞ Aïoli revisitée ☎ ● ☞ Tartelette anis et chocolat
du mardi 23 mars au vendredi 26 mars	Salade de poulpes ☎ ● ☞ Carré d'agneau rôti Tomates Provençale Fagot de haricots verts ☎ ● ☞ Choux crémeux au caramel	Crêpes farcies aux fruits de mer ☎ ● ☞ Filet de dorade Sauce vin blanc Ecrasé de patates douces Billes de courgettes glacées ☎ ● ☞ Carpaccio d'ananas à la menthe	Cannelloni d'aubergines à la brousse ☎ ● ☞ Trio de rouget, loup et daurade Tartare de coquillages ☎ ● ☞ Entremets façon calisson	Assortiment de makis ☎ ● ☞ Volaille aux saveurs Thai Pommes pochées et cacahuètes ☎ ● ☞ Mousse au chocolat Crumble de noisettes, et sésame grillés
			ou DEJEUNER THEMATIQUE «La cuisine moderne et scientifique» Menu et tarifs sur demande	
du mardi 30 mars au vendredi 2 avril	Œuf poché en deux cuissons Petits légumes au miel, et huile d'olive ☎ ● ☞ Canette rôtie Sauce Bigarade Polenta ☎ ● ☞ Tartelette chocolat mangue, Financiers et rochers coco	Mousseline de poissons Beignets Tartare de coquillages ☎ ● ☞ Navarin d'agneau aux petits légumes Polenta au citron confit ☎ ● ☞ Bavarois aux fruits	Autour de l'avocat cocktail ☎ ● ☞ Fricassée de volaille au lait de coco Riz créole ☎ ● ☞ Salade de fruits	Œuf mimosa et hareng fumé ☎ ● ☞ Steak au poivre Légumes grillés ☎ ● ☞ Tarte Alsacienne aux pommes
			ou DEJEUNER THEMATIQUE «Burger chic, barbecue et rôtisserie» Menu et tarifs sur demande	
du mardi 6 avril au vendredi 9 avril	Œuf poché en deux cuissons Petits légumes au miel, et huile d'olive Canette rôtie Sauce Bigarade Polenta ☎ ● ☞ Tartelette chocolat mangue, Financiers et rochers coco	Tomate grillée, mousse d'avocat Sauce béarnaise ☎ ● ☞ Fricassée de volaille à l'ancienne Riz Pilaff ☎ ● ☞ Millefeuille	Tartare de saumon à la Tahitienne ☎ ● ☞ Blanquette de volaille au curry Riz créole ☎ ● ☞ Ananas flambé	Crumble d'épinards à la béchamel ☎ ● ☞ Filets de rougets, Rouille Marseillaise Courgettes et fenouil confits ☎ ● ☞ Mascarpone et fruits rouges
			ou DEJEUNER THEMATIQUE «La cuisine moderne et scientifique» Menu et tarifs sur demande	

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du mardi 13 avril au vendredi 16 avril	Salade de poulpes ☎ • ☞ Carré d'agneau rôti Tomates Provençale Fagot de haricots verts ☎ • ☞ Choux crémeux au caramel	Moules Poulette ☎ • ☞ Steak au poivre vert Pommes Pont-Neuf Tomate Provençale Fagot de haricots verts ☎ • ☞ Tarte au citron meringuée	Wrapp ☎ • ☞ Hamburger Chips de patates douces ☎ • ☞ Brownies	Grecque de fenouil Filet de maquereau rôti ☎ • ☞ Osso Bucco Milanaise Tagliatelles fraîches ☎ • ☞ Tarte au citron
du mardi 20 avril au vendredi 23 avril	Croustade d'œuf poché Julienne de légumes ☎ • ☞ Gardianne de taureau Polenta Carottes fanes glacées ☎ • ☞ Fraisier	Moules Poulette ☎ • ☞ Steak au poivre vert Pommes Pont-Neuf Tomate Provençale Fagot de haricots verts ☎ • ☞ Tarte au citron meringuée	Anchoïade Tartelette sablée aux olives ☎ • ☞ Filet de loup du Frioul Fenouil confit Riz sauvage ☎ • ☞ Crème brûlée à l'anis	Gâteau d'aubergines Filet de rouget à l'unilatéral ☎ • ☞ Magret au poivre Pommes cocotte ☎ • ☞ Pithiviers aux fruits