

	LUNDI		Midi	Soir	MARDI		Midi	Soir	MERCREDI		Midi	Soir	JEUDI		Midi	Soir	VENDREDI		Midi	Soir	SAMEDI		Midi	Soir	DIMANCHE		Midi	Soir
Potage	Potage cultivateur de légumes frais				Velouté de légumes frais				Velouté de haricots verts				Crème de brocolis				Crème Choisy (laitue)				Soupe de potiron				Crème d'asperges			
Entrées	Terrine d'asperges ail et fines herbes				Salade de boulgour aux petits légumes frais				Houmous et son toast				Salade de chèvre chaud				Salade de riz à la grecque (fêta AOP et olives noires)				Pâté en croûte et ses condiments				Demi pêche au thon			
	Bolée de betteraves vinaigrette aillée (à part)				Mirepoix de légumes frais vinaigrette				Julienne de carottes vinaigrette aux agrumes				Feuilleté au fromage				Bolée de concombre vinaigrette balsamique				Bolée d'artichauts basilic				Petite salade de gésiers confits			
Plats	Paleron de bœuf braisé				Haut de cuisse de poulet grillé				Echine de porc sauce poivre				Boulettes de bœuf à la tomate				Le véritable poulet basquaise				Escalope de dinde marinée sauce soja				Saucisse de Toulouse confite			
	Omelette fraîche aux ailllets				Escalope viennoise				L'estouffade bourguignonne de la maison				Wings de volaille sauce barbecue				Andouillette grillée et sa sauce moutarde				Le hachis parmentier du chef				Emincés de poulet marinés			
	Saumonette façon rougail de la maison				Filet de poisson meunière				Pavé de saumon à l'oseille				Dos de lieu, crémeux de crevettes				Dos de colin à l'armoricaine				Aile de raie, beurre nantais				Cœur de merlu sauce choron			
	Saumonette et son quartier de citron				Beignets de calamars				Filet de saumon poché				Filet de lieu poché				Dos de colin poché				Aile de raie en papillote				Cœur de merlu poché			
Garnitures	Haricots plats en persillade				Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade				Petits pois à la française				Farfalles à l'huile d'olive				Fine piperade du chef				Endives fraîches braisées de la maison				Mijoté d'haricots blancs façon grand-mère			
	Julienne de légumes frais				Navets frais braisés				Riz créole				Blettes sautées en persillade				Pommes noisettes				Salade verte fraîche				Crumble de légumes d'été au Parmesan			
	Mousseline de carottes fraîches				Purée de pommes de terre fraîches				Purée de courgettes				Purée de céleri				Purée de patate douce du Chef				Purée de haricots verts				Purée zaalouk de notre chef			
Fromages / Laitages	Port salut				Pavé d'affinois				Mimolette				Bûche du Pilat				Gouda				Emmental				Bûchette mélange			
	Bonbel				Petit fromage fondu				Carré demi sel				Tomme blanche				Brie				Petit fromage frais				Edam			
Desserts	Ile flottante j+4				Fruits frais de saison				Panna cotta au coulis de fruits rouges				Œufs au lait de la maison et son caramel à l'orange				Fruits frais de saison				Ile flottante				Crème maison au spéculoos			
	Fruits frais de saison				Riz au lait indiv				Poire cuite vanillée				Fruits frais de saison				Semoule au lait à la fleur d'oranger de la maison				Fruits frais de saison				Cocktail de fruits au sirop			
	Brownie au chocolat maison et sa crème anglaise				Beignet à la framboise				Tarte au citron				Eclair au café				Choux à la crème façon profiteroles				Tarte aux pommes				Tiramisu de la maison			