

	LUNDI 22		MARDI 23		MERCREDI 24		JEUDI 25		VENDREDI 26		SAMEDI 27		DIMANCHE 28	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
<b>Potage</b>		Potage Crécy		Mouliné du jardin		Crème de volaille		Velouté de cresson		Crème de céleri		Tourin à l'ail		Soupe de poisson
<b>Entrées</b>		Radis		Julienne de céleri rave frais au persil		Taboulé oriental à la menthe		Tranche de Pastèque		Bolée de concombre vinaigrette		Timbale de céréales		Salade de tomates vinaigrette
		Salade de pois chiche à la coriandre		Caviar d'aubergines de la maison		Mousse d'artichaut au chèvre frais		Champignons frais vinaigrette citronnée		Œufs durs vinaigrette		Tranche de melon charentais		Houmous et son toast
<b>Plats</b>		Emincés de volaille		Crêpe dorée à l'emmental		Rôti de dinde au jus d'ail		Wok de bœuf de notre chef		Cuisse de poulet grillé		Merguez grillées		Cuisse de pintade rôtie
		Escalope porc au basilic		Sauté de joue de bœuf confit aux champignons		Sauté de porc au paprika		Filet de poulet grillé		Pièce de bœuf haché au jus		Escalope de porc au jus		Roti de bœuf sauce vigneronne
		Blésotto aux émincés de volaille		Omelette fraîche de notre chef au fromage		Salade de pommes de terre à la méridionale		Flammenkueche du chef		Courgette farcie au bœuf haché sauce tomate maison		L'axoa de veau du Pays Basque		Poêlée d'haricots beurre et oignons confits dés de jambon
		Coeur de merlu sauce maltaise		Aiguillettes de poisson pané		Dos de colin à l'armoricaine		Aile de raie, beurre nantais		Filet de lieu sauce Nantua		Filet de cabillaud sauce provençale		cœur de merlu sauce tomate
		Dos de merlu poché		Filet de colin aux herbes		Filet de colin poché		Aile de raie en papillote		Filet de lieu poché		Filet de cabillaud sauce vierge		Coeur de merlu poché
<b>Garnitures</b>		Mitonné de petits pois aux oignons		Courgettes braisées		Haricots plats en persillade		Bâtonnets de carottes fraîches aux épices		Riz créole aux poivrons		Poêlée de légumes frais du moment façon tajine		Pommes de terre fraîches à l'anglaise
		Poêlée de légumes frais du moment		Pommes de terre fraîche à l'anglaise		Mitonnée de haricots blancs au thym		Spaghettis et céleri		Salade de crudités de saison		Gnocchi au beurre		Haricots beurre au jus
		Purée de céleri		Purée de pommes de terre fraîches		Purée de céleri		Purée de chou fleur		Purée de carottes fraîches des landes		Purée de haricots verts		Purée de patate douce du Chef
<b>Fromages / Laitages</b>		Camembert		Kiri		Edam		Gouda		Saint Nectaire		Tomme noire		Port salut
		Emmental		Fourme d'ambert		Tomme grise		Petit fromage frais ail et fines herbes		Brie		Bleu		Mimolette
<b>Desserts</b>		Fruits frais de saison		Riz au lait		Crème renversée de la maison		Cocktail de fruits au sirop		Fruits frais de saison		Mousse au café		Pêche fraîche rôtie au four
		Mousse au café du chef		Fruits frais de saison		Crème dessert praliné		Fruits frais de saison		Semoule au lait		Poires au sirop et son coulis de chocolat à la menthe		Crème à la vanille maison
		Tarte croisillon abricot		Gateau basque		Eclair au chocolat		Tarte tatin		Tarte aux abricots de la maison		Tarte au citron doux meringué		Chou à la crème

\* Plats complets

\* Plats sans sel (hyposodés) - Si besoin, les fromages peuvent être remplacés par un yaourt, fromage blanc ou faisselle sans sel.