

	LUNDI 06		MARDI 07		MERCREDI 08		JEUDI 09		VENDREDI 10		SAMEDI 11		DIMANCHE 12	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
<b>Potage</b>														
	Potagère de légumes frais		Velouté de cresson		Crème Choisy (laitue)		Crème de butternut		Velouté de haricots verts		Soupe à l'oignon		Velouté de bolets du chef	
<b>Entrées</b>	Salade de pâtes tricolores		Cœurs de palmier aux oignons rouges & tomates		Salade d'avocat vinaigrette		Salade de pommes de terre fraîches au cervelas et cornichons		Tranche de Pastèque		Taboulé à la coriandre		Asperges sauce mousseline	
	Mousse de betteraves au cumin		Julienne de carottes vinaigrette maltaise		Salade de pois chiche à la coriandre		Bolée de concombre façon tzatziki		Bruschetta aux légumes frais confits, roquette et pignons de pins		Terrine d'asperges ail et fines herbes		Salade de riz estivale (tomates, concombres, poivrons et oignons rouges)	
<b>Plats</b>	Mijoté de cochon frais au paprika		Aiguillettes de poulet marinées		Boulettes de bœuf sauce au poivre		Rôti de veau frais au jus de romarin		La véritable Paëlla du chef		Rôti de porc à l'ail doux		Cuisse de canette aux pêches	
	Tarte du chef au thon, tomate et moutarde		Poêlée de pommes de terre fraîches aux biseaux de merguez		Escalope de dinde sauce citronnée		Poêlée de macaronis aux émincés de volaille		Gratin de chou-fleur aux petits lardons grillés		Foie de génisse à l'anglaise		Assiette de charcuterie	
	Calamars à l'armoricaine		Filet de poisson meunière & son aioli maison		Coeur de merlu sauce beurre blanc		Filets de hareng marinés		Marmite de fruits de mer aux petits légumes frais		Saumonette sauce béarnaise		Dos de cabillaud crème d'aneth	
	Calamars en persillade		Filet de colin aux herbes		Coeur de merlu poché		Filet de colin poché		Filet de poisson poché & son aioli maison		Saumonette et son quartier de citron		Dos de cabillaud	
<b>Garnitures</b>	Haricots beurre en persillade		Pommes de terre fraîches fondantes		Semoule au beurre		Aubergines à la parmesane		Petits légumes frais du soleil		Petits pois braisés		Tagliatelles à l'huile d'olive	
	Salade verte fraîche		Brocolis braisés		Carottes fraîches braisées		Pommes à l'huile		Mijoté de lentilles du chef		Pommes fraîches façon boulangère		Salade composée aux légumes frais du moment	
	Ecrasé de pommes de terre fraîches au parmesan		Purée de céleri		Purée de petits pois		Purée de carottes fraîches des landes		Purée de pois cassé de la maison		Purée de panais frais		Purée de patate douce du Chef	
<b>Fromages / Laitages</b>	Brie		Petit fromage au noix		Tomme grise		Bûche de chèvre		Edam		Vache qui rit		Pavé d'affinois	
	Tomme blanche		Saint morêt		Gouda		Saint Nectaire		Bûche du Pilat		Brie		Fourme d'ambert	
<b>Desserts</b>	Entremet crémeux au chocolat		Semoule au lait		Abricots au four caramélisé		Salade de fruits frais de saison de nos régions		Ile flottante		Coupe de poires au sirop		Ananas rôti vanillé	
	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison		Mousse au citron et zestes de citrons verts		Crème catalane à la cannelle		Semoule au lait		Fruits frais de saison		Gâteau de riz du Chef	
	Tartes aux pommes et au noix du Périgord		Moelleux au chocolat aux zestes d'orange maison		Tiramisu de la maison au chocolat		Tarte croisillon abricot		Choux à la crème façon profiteroles		Baba au rhum du chef et sa crème pâtissière Madame		Tarte aux fruits maison	

\* Plats complets