

# Menu Mai – Juin

## MIDI

### *Jeudi 17 mai – Restaurant 1 et 2*

En chaud et froid, velouté Dubarry et crème prise de lentilles bacon  
Magrets de canard aux cassis, jardinière de légumes  
Tarte alsacienne

### *Vendredi 18 mai – Restaurant 1 et 2*

Rosace de melon et jambon de pays  
Risotto de fruits de mer  
Ananas flambé, rocher coco

### *Mardi 22 mai – Restaurant 1*

Feuilleté d'asperges sauce hollandaise  
Magret de canard au poivre vert et son gratin  
Pêches flambées et tuiles aux amandes

### *Mercredi 23 mai – Restaurant 1*

Thème asiatique  
Chips de crevettes,  
Samossa beignets de crevettes,  
Nems riz cantonnais  
Assiette gourmande asiatique

### *Jeudi 24 mai – Restaurant 1*

Salade de lentilles et saumon mariné  
Pot au feu de canette et jeunes légumes  
Ile flottante

### *Mardi 29 mai – Restaurant 1*

Quiche Tourangelle  
Fricassée de pintade à l'ancienne et mini légumes  
Charlotte aux fraises et coulis

### *Jeudi 31 mai – Restaurant 1*

Crudités variées  
Filet de merlu Dieppoise, riz pilaf  
Salade de fraises et ses financiers

*Mardi 5 juin – Restaurant 1*

Œuf farcis Chimay  
Cuisse de poulet braisé, pommes grand-mère  
Nougat glacé

*Jeudi 7 juin – Restaurant 1*

Salade de pommes de terre et petits pois aux fines herbes  
Lotte à l'américaine  
Crème renversée au caramel

*Mardi 12 juin – Restaurant 1*

Asperges sauce mousseline  
Filet de merlan sauce bonne femme, riz pilaf  
Coupe glacée

*Jeudi 14 juin – Restaurant 1*

Melon au porto  
Bavette à la bière  
Tarte aux abricots, façon Bourdaloue