

Menus Mars – Avril

Vendredi 23 mars

Midi, restaurant 1

Œuf cocotte et sa crème d'asperges
Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne
Polenta rôtie et haricot vert
Crêpe soufflée

Mardi 27 mars

Midi, restaurant 2

Nage de fruits de mer au parfum d'anis
Côte de porc échine, aux deux purées
Fruits flambés et glace vanille bourbon

Mercredi 28 mars

Midi, restaurant 1

Cheese-cake d'avocat
Carbonnade de boeuf
Pomme paillason
Pêche flambée, glace vanille, petits fours

Jeudi 29 mars

Midi, restaurant 2

Tartare de saumon aux écailles de pommes de terre
Caneton aux navets en deux cuissons
Tarte paysanne aux pommes

Soir, restaurant 1

THEME LANGUEDOC ROUSSILLON

Encornets farcis
Cassoulet de Castelnaudary
Croustade languedocienne, accompagnée de ses abricots flambés

Vendredi 30 mars

Midi, restaurant 1

Macédoine de légumes et œuf dur
Magret de canard sauce Amarena, pommes dauphin,
Flan de carotte à la vanille
Crumble ananas, glace spéculoos

Mardi 3 avril

Midi, restaurant 2

Terrine de foie de volaille
Entrecôte grillée, gâteau de pommes de terre
Tarte au chocolat

Soir, restaurant 1

Profiteroles d'escargots, crème d'ail
Ballottines de volaille aux morilles, sauce vin jaune,
Pommes croquettes et légumes nouveaux
Baba à la noix de coco, ananas flambés devant vous

Mercredi 4 avril

Midi, restaurant 1

Saumon en belle vue
Souris d'agneau laquée, crumble de tomate
Dessert gourmand de Pâques

Jeudi 5 avril

Midi, restaurant 2

Terrine de foie de volaille
Navarin d'agneau printanier
Ananas flambé et son sorbet

Soir, restaurant 1

THEME CENTRE VAL DE LOIRE

Feuilleté Asperges, sauce mousseline
Filet de sandre beurre blanc, lentilles vertes du Berry, flan de sucrose
Assiette gourmande du Berry (tarte Tatin et Sanciaux)

Vendredi 6 avril

Midi, restaurant 1

Soufflé au fromage
Poulet sauté chasseur, pommes rissolée
Riz au lait

Mardi 10 avril

Midi, restaurant 2

Petits nems et salade
Nouilles sautées à la vietnamienne
Banane flambée

Mercredi 11 avril

Midi, restaurant 1

Salade niçoise
Rôti de porc aux pruneaux, julienne de légumes
Pommes mousseline
Fraises glacées au Grand-Marnier

Jeudi 12 avril

Midi, restaurant 2

Avocat aux crevettes, sauce cocktail
Filets de limande printaniers, au beurre de citron
Charlotte aux poires

Soir, restaurant 1

THEME BOURGOGNE

Gougères aux escargots
Œufs meurettes

Râble de lapin farci à la moutarde de Dijon, pommes Macaire et légumes nouveaux
Poire belle Dijonnaise

Vendredi 13 avril

Midi, restaurant 1

Asperges sauce mousseline
Crevettes sautées au lait de coco/curry, riz madras
Millefeuille framboise

Mardi 17 avril

Midi, restaurant 2

Tartare de saumon
Fricassée de volaille au Macvin, pommes de terre et Morteau
Poire Belle Hélène

Mercredi 18 avril

Midi, restaurant 1

Asperges sauce mousseline
Poulet cocotte Garniture Grand-Mère
Tarte Bourdaloue

Jeudi 19 avril

Midi restaurant 2

Salade de quinoa et saumon en gravlax
Blanquette de dinde, riz pilaf
Crème renversée au caramel

Soir, restaurant 1

THEME PACA
Soupe au pistou
Carré d'agneau en croûte d'herbe découpé devant vous,
Tian de légumes et pommes amandines
Tarte Tropeziennne

Vendredi 20 avril

Midi, restaurant 1

Salade niçoise
Sauté de porc aux pruneaux
Purée mousseline et légumes glacés
Beignets aux pommes