

Semaine du Lundi 08 janvier au Vendredi 12 janvier 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 08 JANVIER	Terrine de canard et foie gras, chutney d'oignons Gigot d'agneau rôti entier, haricots blancs confits Pavlova aux fruits	
MARDI 09 JANVIER	Mousseline de poissons et petit flan de légumes anisés Paris Brest	
MERCREDI 10 JANVIER	Beignets de courgettes brocciu et menthe Travers de porc au miel, polenta clémentine Churros sauce chocolat et petits tigrés	
JEUDI 11 JANVIER		Trio d'huîtres : gratinée, en beignet, en tartare Suprême de volaille, sucs de cuisson et petits légumes ou Lotte à la vanille, butternut et céleri Brioche ou Galette des Rois
VENDREDI 12 JANVIER	Tataki de veau au soja Burger à l'encre de seiche, pommes de terre safranées Crème brûlée	

Semaine du Lundi 15 janvier au Vendredi 19 janvier 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 15 JANVIER		
MARDI 16 JANVIER	Pavé de saumon sauce vin blanc et petits légumes Brioche ou Galette des Rois	
MERCREDI 17 JANVIER	Escalope de bar au sabayon de café Cabillaud, pois chiches et cumin Mille-feuille vanille tonka en Arlette	
JEUDI 18 JANVIER		Fondant de gambas réduction de sucs Poule au pot, sauce suprême, Ou Loup en croute de sel, petits légumes et réduction thym Entremets Trianon et glace pralinée
VENDREDI 19 JANVIER	Ravioli frit, sauce américaine Carré de porc au figatellu et pulenda Baba au rhum	

Semaine du Lundi 22 janvier au Vendredi 26 janvier 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 22 JANVIER	Tartare de poisson à la noisette Sauté de veau aux olives, pâtes fraîches Ambrucciata	
MARDI 23 JANVIER	Côte de veau aux champignons, fine purée Brioche citron	
MERCREDI 24 JANVIER	Saucisson brioché au Porto Ris de veau poêlé, écrasée de pomme de terre Bananes flambées	
JEUDI 25 JANVIER		Fin pâté en croute, gelée de Porto Souris d'agneau, panisse au thym, purée de pois chiche Ou Filet de sole safrané, petit gâteau de pomme de terre St Honoré
VENDREDI 26 JANVIER	Œuf poché, crème de potimarron et jambon ibérique Filet de daurade, petit épeautre et blettes Entremets du jour	

Semaine du Lundi 29 janvier au Vendredi 02 février 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 29 JANVIER		
MARDI 30 JANVIER	Terrine de saumon tiède, petite bisque et légumes Baba châtaigne	
MERCREDI 31 JANVIER	Poireau vinaigrette en terrine Filet de loup au brocciu, suc de tomate Charlotte aux poires, sauce chocolat	
JEUDI 01 FEVRIER	Blanquette de veau aux petits légumes, riz pilaf Tarte citron meringuée	Saucisson brioché Pavé de saumon mi fumé au bois de hêtre, Lentilles vertes du Puy Ou Steak au poivre, gratin de pomme de terre Crème brûlée châtaigne, chouquettes crème café
VENDREDI 02 FEVRIER	CHANDELEUR Mi cuit de foie gras clémentine et Cap Corse Jambonnette de volaille aux épices semoule à la rose Crêpes Rolls chocolat	

Semaine du Lundi 05 février au Vendredi 09 février 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 05 FEVRIER	Pissaladière Escalope de veau à la milanaise, pomme Macaire Mokaccino en gâteau roulé	
MARDI 06 FEVRIER	Magret de canard au Porto, poire pochée et céleri Le tout chocolat	
MERCREDI 07 FEVRIER	Tartelettes aux moules Steak tartare, pomme pont neuf Moelleux chocolat	
JEUDI 08 FEVRIER		Fine tarte à la brandade de merlu, croûte d'herbes Thon teriyaki et patates douces Ou Mignon de porc, caramel aux épices et panisse Pascal Paoli
VENDREDI 09 FEVRIER	Tartare de poisson et petit sorbet aux herbes Volaille au safran façon Bouillabaisse Riz au lait en tartelette, praliné et caramel	

Semaine du Lundi 12 février au Vendredi 16 février 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 12 FEVRIER		
MARDI 13 FEVRIER	Tournedos Rossini, pomme purée Mousse chocolat	
MERCREDI 14 FEVRIER	SAINT VALENTIN Tartare de saumon à la vanille Caille farcie au Muscat, pomme Anna Cœur choco-framboise	
JEUDI 15 FEVRIER		Vol au vent de fruits de mer, jus de crustacés Poulet rôti et farci duxelles sous la peau, mousseline de pomme de terre Ou Pavé de saumon basse température, petits légumes Croustillants de riz au lait et pommes, dulce de leche
VENDREDI 16 FEVRIER	Terrine de gibier à la myrte et châtaigne Râble de lapin farci, champignons, chou, pommes et aneth Pavlova	

Semaine du Lundi 19 février au Vendredi 23 février 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 19 FEVRIER	Céviche de dorade aux agrumes Poulet cocotte grand-mère Tarte fine aux pommes	
MARDI 20 FEVRIER	Magret de canard à l'orange et petits légumes Forêt Noire	
MERCREDI 21 FEVRIER	Velouté de potimarron aux agrumes Filet de Saint Pierre, coco de Paimpol Tarte Normande aux poires	
JEUDI 22 FEVRIER		Bouchées aux escargots et épinards Poitrine de veau braisée et laquée, chou farci au jus Ou Filet de daurade soufflé au brocciu, petits légumes Clémentinier
VENDREDI 23 FEVRIER	Tourte blettes et brocciu Parmentier d'agneau confit, endives en salade et jus court à la coriandre Omelette Norvégienne	

VACANCES DE FEVRIER du 24 Février au 10 Mars 2024

Semaine du Lundi 11 Mars au Vendredi 15 Mars 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 11 MARS		
MARDI 12 MARS	Daurade à la Bonifacienne Poire pochée et sablé vanille	
MERCREDI 13 MARS	Feuilleté de rougets à l'ail Côte de veau au sautoir et fine purée Fiadone	
JEUDI 14 MARS	Cassolette de fruits de mer aux haricots coco St Honoré	Soupe de poissons, rouille et croutons Epaule d'agneau aux épices, légumes façon tajine ou Filets de rougets à la Provençale Opéra
VENDREDI 15 MARS	Risotto crémeux au figatellu Filet de sole au Riesling, flan de persil et pommes fondantes Choux caramel vanille	

Semaine du Lundi 18 Mars au Vendredi 22 Mars 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 18 MARS	MADONUCCIA	
MARDI 19 MARS	Risotto de fruits de mer St Honoré	
MERCREDI 20 MARS	Blinis châtaigne et petite gambas marinée Escalope de veau Viennoise, pommes château Poire pochée	
JEUDI 21 MARS		Tartare de bœuf et huitre, pomme de terre fumée Jambonnette de volaille aux champignons, petits légumes Ou Encornet farci, risotto à l'encre de seiche Gâteau Basque
VENDREDI 22 MARS	Velouté de champignons à la noisette Gigot d'agneau aux épices, artichauts et pomme de terre ratte en cassolette Tartelette chocolat	

Semaine du Lundi 25 Mars au Vendredi 29 Mars 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 25 MARS	Petit ravioli frit sur son crémeux forestier Fish and chips de Saint Pierre en 2 façons Pudding en pain perdu, glace vanille	
MARDI 26 MARS	Encornets farcis au chorizo, sucs de tomate Tarte aux pommes	
MERCREDI 27 MARS	Tartelette noix, Roquefort et gésier Tagliatelle al vongole Mousse de miel sur sablé Breton	
JEUDI 28 MARS		Terrine de légumes au mascarpone, émulsion de poivrons Longe de porc Wellington, pommes cocottes Ou Pavé de loup aux légumes, beurre blanc Savarin et glace nougat
VENDREDI 29 MARS	Terrine d'asperges vertes et poireaux, sauce vierge Filet de daurade à la Provençale Entremets de saison	

Semaine du Lundi 01 Avril au Vendredi 05 Avril 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 01 AVRIL	LUNDI DE PAQUES	
MARDI 02 AVRIL	Steak au poivre, purée de pomme de terre et légumes Fraisier	
MERCREDI 03 AVRIL	Beignet de Brocciu, sauce Paloise Tianu d'agneau, écrasée de pomme de terre Cake citron meringué	
JEUDI 04 AVRIL		
VENDREDI 05 AVRIL	Quiche aux moules et aux poireaux Filet mignon de porc à la pancetta et pomme darphin Paris Brest	

Semaine du Lundi 08 Avril au Vendredi 12 Avril 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 08 AVRIL		
MARDI 09 AVRIL	Risotto de fruits de mer Paris Brest	
MERCREDI 10 AVRIL	Quiche au saumon Feuilleté de porc Wellington et pomme cocotte Flan caramel	
JEUDI 11 AVRIL	Bourride de lotte à la Toulonnaise, pomme vapeur Coupe glacée	
VENDREDI 12 AVRIL	Feuilleté d'asperges vertes, sabayon d'agrumes Carré d'agneau rôti, petit flan et choux de Bruxelles Ananas flambé aux épices	

Semaine du Lundi 15 Avril au Vendredi 19 Avril 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 15 AVRIL	Salade de poulpe grillé Burger de veau et sucrose en vinaigrette Tropézienne vanille fleur d'oranger	
MARDI 16 AVRIL	Pavé de loup, écrasée de pomme de terre, noisette et citron Entremets fraise vanille	
MERCREDI 17 AVRIL	Petite soupe de poisson Cabillaud poché petits légumes Nougat glacé et coulis de fruits rouges	
JEUDI 18 AVRIL		
VENDREDI 19 AVRIL	Encornets au Xérès, légumes croquants Navarin d'agneau et polenta Forêt Noire	

Semaine du Lundi 22 Avril au Vendredi 26 Avril 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 22 AVRIL		
MARDI 23 AVRIL	Poulet cocotte grand-mère Vacherin fraise vanille	
MERCREDI 24 AVRIL	Petite paupiette de veau parmesane Magret aux fruits, garniture du moment Mousse chocolat	
JEUDI 25 AVRIL		
VENDREDI 26 AVRIL	Maki sushi Lotte à l'américaine Flan caramel	

VACANCES DE PAQUES
Du 27 Avril au 12 Mai 2024

Semaine du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 13 MAI		
MARDI 14 MAI		
MERCREDI 15 MAI	Fidèua Catalane Dessert du jour	
JEUDI 16 MAI		Tartelette à la tomate façon provençale Mousseline de volaille et petits légumes Ou Saint Pierre piqué au chorizo, boulgour de chou-fleur et brocoli Trois sorbets et tuiles
VENDREDI 17 MAI	Soupe de poissons, croûtons et rouille Filet de bœuf à l'échalote, petits légumes Coupe glacée et mignardises	

Semaine du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai 2024

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 20 MAI		
MARDI 21 MAI		
MERCREDI 22 MAI		
JEUDI 23 MAI		Tarte fine tomate, sorbet fromage Pavé de thon à la méridionale, petits légumes Ou Bavette à l'échalote, pommes boulangères Fraisier
VENDREDI 24 MAI		