



# MENU SEMAINE

du 19 au 26 juillet / du 02 au 09 août / 16 au 23 août 2014

	MIDI			SOIR		
			Féculents			Féculents
SAMEDI	Buffet n°1			Salade Marco Polo		
	Onglet de veau aux épices	Marmite de colin aux poireaux		Poulet grillé au curry et à l'estragon	Pavé de flétan au basilic	Coquillettes
	Riz			Poêlée aux brocolis et champignons		
	Melon à la menthe et son sorbet citron			Muffin au cœur de myrtilles		
DIMANCHE	Gaspacho de tomates, fruits de la passion et St Moret			Cake au vieux pané et lardons		
	Paleron braisé aux oignons rouges	Dos d'églefin aux noisettes		Souris d'agneau aux pruneaux	Brochette de mahi et vivaneau	Riz
	Patatoes			Tajine de légumes		
	Mille feuille			Crème caramel beurre salé		
LUNDI	Salade bar n°1			Terrine de volaille printanière		
	Filet de canard au miel	Raie beurre noisette et câpres	Torti	Jambon braisé/andouillette	Pavé de saumon	
	Haricots verts			Pomme de terre en papillote		
	Entremet chocolat orange mandarine			Sorbet pomme au cidre		
MARDI	Verrine de céleri rave pomme granny et crabe			Apéro sardines		
	Rôti de veau au chaource	Beignets de poisson sauce tartare	Riz	Moules au cidre et crème	Assiette Anglaise	
	Poêlée méridionale			Frites		
	Tartelette banane coco			Trifle croquant		
MERCREDI	Croustillant de boudin noir			Piperade au thon		
	Roulé de volaille aux légumes	Filet de rouget		Escalope de porc à la mozzarella	Filet de lotte armoricaine	Riz
	Polenta/oignons glacés			Purée de carottes		
	Tulipe aux poires et copeaux de chocolat			Tarte au citron sur fond de spéculos		
JEUDI	Buffet n°2			Quiche d'été		
	Emincé de bœuf au paprika	Pavé de loup au chorizo	Farfalles	Plateau de fruits de mer	Rôti de dinde	
	Ebly garni			Pommes dauphine		
	Panna cotta planteur			Framboisier		
VENDREDI	Salade barbecue n°1			Terrine de sardine aux aromates		
	Barbecue (merguez, chipolatas, côte de porc, ribs, maquereaux, crevettes)			Tajine d'agneau aux abricots	Filet de morue	Riz
	Chips, aubergines grillées, poivrons, tomates			Duo de choux meunière		
	Corbeille de fruits			Crumble pomme/fraise au romarin		



# MENU SEMAINE

du 26 au 02 août / du 09 au 16 août

	MIDI			SOIR			
			Féculents			Féculents	
SAMEDI	Buffet n°1			Salade Normande			
	Bavette grillée (minute)	Filet de bar rôti		Suprême de pintade aux raisins secs	Julienne aux moules safranées	Purée	
	Risotto aux tomates cerises et brocolis			Purée de patates douces			
	Crème brûlée			Profiteroles au chocolat			
DIMANCHE	Velouté d'avocat au crabe et pomme			Rillettes de maquereaux			
	Joue de porc braisée au pain d'épices	Pavé de merlu à la provençale	Coquillettes	Tranche d'agneau grillée	St pierre à l'oseille	Riz	
	Poêlée de carottes et poireaux			Salsifis à l'estragon			
	Tartelette aux mirabelles et crème d'amande			Carpaccio d'ananas			
LUNDI	Salade bar n°2			Terrine de canard à l'orange			
	Pavé de dinde mariné	Filet de dorade	Pommes	Jambon/tripes	Filet de sole		
	Gratin de courgettes			à Pomme de terre en papillote			
	Riz au lait au citron meringué			l'ancienne Pomme au four			
MARDI	Verrine de pastèque et feta			Apéro sardines			
	Cuisse de canette au poivre vert	Limande meunière	Torti	Moules Normande	Assiette anglaise		
	Pois mange tout			Frites			
	Mousse noix de coco			Tartelette au chocolat et caramel			
MERCREDI	Roulé à l'andouille			Tartare de tomates colorées et mousse de mozzarella au basilic			
	Côte de veau forestière	Lasagnes saumon et épinards		Lapin à la bourguignone	Saumonette à la moutarde	Farfalles	
	Gnocchis au beurre de sauge			Flan de carottes			
	Salade de fruits et sorbet mangue			Charlottine aux fraises			
JEUDI	Buffet n°2			Quiche sans pâte			
	Rôti de bœuf marchand de vin	é de colin à la crème de card	Riz	Plateau de fruits de mer	Roti de porc		
	Piperade de légumes			Pommes noisettes			
	Lait à la pêche			Tarte à la rhubarbe			
VENDREDI	Salades Barbecue n°2			Accras de morue			
	Barbecue (merguez, côtes porc, chipolatas, ribs, maquereaux, crevettes)			Fondue Normande			Feuilleté de poisson aux légumes
	Chips, aubergines grillées, poivrons, tomates			Salade verte			
	Corbeille de fruits			Nougat glacé			