

Déjeuners de Septembre – Octobre 2019

Mardi 24 septembre	<i>Flamiche aux poireaux Waterzoï de volaille Crème brûlée chicorée</i>
Mercredi 25 septembre	<i>Crème d'endives aux pétales de saint-jacques Pilaf de fruits de mer Tarte à la rhubarbe</i>
Jeudi 26 septembre	<i>Carpaccio de Betteraves Tresse de saumon à l'oseille, tian de légumes Tarte fine au citron vert, meringuettes à la citronnelle</i>
Vendredi 27 septembre	<i>Buffet de crudités et assortiment de viandes froides Flan à la vanille</i>
Lundi 30 septembre	<i>Restaurant fermé</i>
Mardi 1er octobre	<i>Choux aux escargots sauce mousseline à l'ail et au persil Petit ragoût de rognons et ris d'agneau aux champignons sauvages Tiramisu, crème brûlée arabica, lait moussoux à la cardamome</i>
Mercredi 02 octobre	<i>Salade tiède de raie aux agrumes Paupiette de volaille braisée à la bière Pommes flambées au genièvre</i>
Jeudi 03 octobre	<i>Œuf poché à la crème de bleu Poulet Cocotte Grand-Mère soufflé chaud à la vanille</i>
Vendredi 4 octobre	<i>Potage saint Germain aux croutons Entrecôte Bercy, pommes miettes soufflé glacé façon Cappuccino</i>
Lundi 07 octobre	<i>Restaurant fermé</i>
Mardi 08 octobre	<i>Huîtres chaudes à la Duxelles de champignons Magret de canard au poivre vert Pommes flambées au Floc de Gascogne</i>
Mercredi 9 octobre	<i>Feuilleté d'œufs brouillés à la pipérade et jambon de Bayonne Canon d'agneau en croute au piment d'Espelette,</i>

	<i>sauce au madiran T'Ole</i>
<i>Jeudi 10 octobre</i>	<i>Restaurant fermé</i>
Vendredi 11 Octobre	<i>Salade façon Lyonnaise Filet de poulet à la crème, Riz créole aux petits légumes Tutti frutti</i>
Lundi 14 octobre	<i>Restaurant fermé</i>
Mardi 15 octobre	<i>Crème de haricots blancs, escalope de foie gras Filet de rouget, chutney au chorizo Crème brûlée à l'anis, sorbet et fruits rouges</i>
Mercredi 16 octobre	<i>Tartare de truite et concombre, lait moussieux de concombre Filet mignon en croûte de chorizo, jus d'une paëlla, ragoût de fèves Tarte bergère</i>
Jeudi 17 octobre	<i>Feilleté de poireau et crabe, sauce Soubise Mignon de porc sauce champignons Blanc d'œuf léger poché, fruits rouges et caramel de poivre</i>
Vendredi 18 octobre	<i>Avocat aux agrumes Steak sauté « Bordelaise », Pomme purée Dacquoise noisette, crème Chiboust et poires caramélisées au miel</i>