

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION DES MOIS DE MARS ET AVRIL 2024

Lundi 4/03	Mardi 5/03	Mercredi 6/03	Jeudi 7/03	Jeudi soir 7/03	Vendredi 8/03
Pamplemousse farci au poisson fumé. Poulet cocotte grand-mère, garniture. Crêpe soufflée.	Pamplemousse farci au poisson fumé. Poulet cocotte grand-mère, garniture. Crêpe soufflée.	Oeuf mimosa. poulet sauté chasseur, pomme purée. Dessert des pâtisseries.	Soupe à l'oignon gratinée. Escalope viennoise, riz pilaf Tarte chocolat.	« Menu végétal » Risotto aux artichauts. Barigoule de légumes printaniers, vanille tonka, salade d'herbes La tarte citron coco façon VEGI	Filet de dorade en écaille, sauce vin blanc. Poulet sauté façon vallée d'Auge, pommes de terre cocotte. Tarte aux abricots et amandes.
Lundi 11/03	Mardi 12/03	Mercredi 13/03	Jeudi 14/03	Jeudi soir 14/03	Vendredi 15/03
Pamplemousse farci au poisson fumé. Poulet cocotte grand-mère, garniture. Crêpe soufflée.	Pamplemousse farci au poisson fumé. Poulet cocotte grand-mère, garniture. Crêpe soufflée.	Salade de printemps. Escalope de volaille viennoise. Riz au lait.	Quiche chèvre épinards. Blanquette de veau, pommes vapeur. Dessert pâtisseries.	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Huîtres chaudes à la normande. Côte de veau Vallée d'Auge. Kouign amann.
Lundi 18/03	Mardi 19/03	Mercredi 20/03	Jeudi 21/03	Jeudi soir 21/03	Vendredi 22/03
Verrine d'avocat, fromage à la crème d'herbes, saumon fumé. Lotte à l'américaine, fondue de poireaux et boulgour. Crème brûlée et tuiles.	Verrine d'avocat, fromage à la crème d'herbes, saumon fumé. Lotte à l'américaine, fondue de poireaux et boulgour. Crème brûlée et tuiles.	Moules curry tandoori. Poulet rôti, jus clair et pomme purée. Ananas en gondole.	Velouté de potimarron, brisure de châtaigne, tuile au comté. Darne de saumon pochée, au Noilly et citronnelle, riz pilaf. Tarte aux agrumes.	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Cassolette de cuisses de grenouilles, à la crème d'ail. Magret de canard de Challans, au Muscadet nantais. Tarte tatin.
Lundi 25/03	Mardi 26/03	Mercredi 27/03	Jeudi 28/03	Jeudi soir 28/03	Vendredi 29/03
Verrine d'avocat, fromage à la crème d'herbes, saumon fumé. Lotte à l'américaine, fondue de poireaux et boulgour. Crème brûlée et tuiles	Verrine d'avocat, fromage à la crème d'herbes, saumon fumé. Lotte à l'américaine, fondue de poireaux et boulgour. Crème brûlée et tuiles	Œufs mimosa. Darne de saumon pochée, printanière de légumes, sauce hollandaise. Chariot de desserts.	Oeufs brouillés, saumon fumé. Poulet grillé à l'américaine, pommes gaufrettes. Ile flottante.	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Tarte à l'oignon. Filet de sandre au pinot noir. Charlotte aux poires, aux biscuits roses de Reims.
Lundi 1 ^{er} /04	Mardi 2/04	Mercredi 3/04	Jeudi 4/04	Jeudi soir 4/04	Vendredi 5/04
RESTAURANT FERME FERIE	Moules sauce poulette. Veau marengo, légumes glacés, pommes noisettes Pâtisserie.	« Menu végétarien » « Arts de la table du printemps » Asperges en ceviche, tuile de parmesan. Dahl de lentilles corail, aux légumes. Blanc-manger, coulis de pommes vertes.	« Menu végétarien » Tarte à l'oignon, figues et camembert. Déclinaison de poireaux et artichauts. Panna-cotta végétal, au lait de coco, coulis fraise, verveine.	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Darne de saumon parisienne, macédoine de légumes. Sauté de veau marengo, gnocchis à la parisienne, et asperges sautées. Galette parisienne.
Lundi 8/04	Mardi 9/04	Mercredi 10/04	Jeudi 11/04	Jeudi soir 11/04	Vendredi 12/04
Moules sauce poulette. Veau marengo, légumes glacés, pommes noisettes Pâtisserie.	Moules sauce poulette. Veau marengo, légumes glacés, pommes noisettes Pâtisserie.	Assiette espagnole. Paëlla. Crème catalane.	Piquillos farcis. Filet mignon de porc, tapenade, ratatouille provençale. Mille-feuille de fruits rouges ou pomme flambée.	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Cocotte d'œuf, piperade. Cassoulet de Castelnaudary. Croustade aux pommes, flambées à l'Armagnac.