

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION DES MOIS DE SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2025

Lundi 8/09 RESTAURANT FERME	Mardi 9/09 RESTAURANT FERME	Mercredi 10/09 BISTRO FERME	Mercredi 10/09 Restaurant Quiche lorraine. Saumon poché, pommes persillées Crème caramel.	Jeudi midi 11/09 Coquille de saumon à la parisienne. Poulet grillé à l'américaine. Tarte aux pommes.	Jeudi soir 11/09 RESTAURANT FERME	Vendredi 12/09 Coquille de saumon à la parisienne. Poulet grillé à l'américaine. Tarte aux pommes.
Lundi 15/09 RESTAURANT FERME	Mardi 16/09 RESTAURANT FERME	Mercredi 17/09 BISTRO FERME	Mercredi 17/09 Restaurant Velouté Dubarry. Blanquette de volaille. Œuf à la neige.	Jeudi midi 18/09 Crème dieppoise. Merlan béliet pochées sauce vin blanc, pomme vapeur. Riz à l'impératrice.	Jeudi soir 18/09 RESTAURANT FERME	Vendredi 19/09 Crème dieppoise. Merlan béliet poché sauce vin blanc, pomme vapeur. Riz à l'impératrice.
Lundi 22/09 RESTAURANT FERME	Mardi 23/09 RESTAURANT FERME	Mercredi 24/09 BISTRO FERME	Mercredi 24/09 Restaurant Julienne Darblay. Navarin aux pommes. Œuf à la neige.	Jeudi midi 25/09 Salade de lapereau aux noisettes. Blanquette de veau à l'ancienne. Œufs à la neige.	Jeudi soir 25/09 Amuse-bouche : Prés entrées à l'artichaut Crème de moules au safran. Filet de bar, Riz Basmati et achard de légumes, sauce vin blanc. Tarte Plougastel aux fraises et coulis de fraises-Basilic.	Vendredi 26/09 RESTAURANT FERME
Lundi 29/09 RESTAURANT FERME	Mardi 30/09 RESTAURANT FERME	Mercredi 1er/10 BISTRO FERME	Mercredi 1er/10 Macédoine de légumes mayonnaise. Fricassée de volaille à l'ancienne semoule. Tarte au chocolat.	Jeudi midi 2/10 Potage Saint Germain. Navarin d'agneau aux pommes. Choux chantilly.	Jeudi soir 2/10 Amuse-bouche : Gaspacho glace brandade de morue chips de courgette. Filet de maquereau en escabèche façon H.Darroze Carré de porc et courge rôtie, olive Kalamata, jus court. Tarte Plougastel aux fruits exotiques et coulis de Passion.	Vendredi 3/10 Potage Saint Germain. Navarin d'agneau aux pommes. Choux chantilly.
Lundi 6/10 RESTAURANT FERME	Mardi 7/10 RESTAURANT FERME	Mercredi 8/10 BISTRO FERME	Mercredi 8/10 Restaurant Ficelle picarde. Poulet rôti bouquetière de légumes. Crème brûlée.	Jeudi midi 9/10 Crêpes farcies façon ficelle picarde. Côtes de porc charcutières, pommes purée, carottes grillées. Tarte en bande aux figues.	Jeudi soir 9/10 Amuse-bouche : Oreiller moelleux aux champignons. Plancha d'encornets persillé et chorizo. Dos de cabillaud, meunière aux cèpes. Dahl de lentilles corail et vierge de fenouils. Tarte Plougastel aux fruits exotiques et coulis de Passion.	Vendredi 10/10 Crêpes farcies façon ficelle picarde. Côtes de porc charcutières, pommes purée, carottes grillées. Tarte en bande aux figues.
Lundi 13/10 RESTAURANT FERME	Mardi 14/10 RESTAURANT FERME	Mercredi 15/10 BISTRO FERME	Mercredi 15/10 Restaurant Œuf farci Chimay. Filet de bar meunière choux à l'anglaise. Tarte en bande.	Jeudi midi 16/10 Bisques de crustacés. Joues de porc bourguignon. Poire Pochée belle dijonnaise.	Jeudi soir 16/10 Amuse-bouche : Filet de rascasse, sauce orange romarin et compotée de cébettes aux piquillos. Ravioles aux langoustines, coulis de crustacés Magret de canard sauce Bordelaise, légumes oubliés et gratin de topinambour. Le millefeuille d'Arlette.	Vendredi 17/10 Bisques de crustacés. Joues de porc bourguignon. Poire Pochée belle dijonnaise.