

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 38 (du 18 au 22 Septembre 2017)

Lundi 18 Septembre 12h30	Mardi 19 Septembre 12h30	Mercredi 20 Septembre 12h30	Jeudi 21 Septembre 12h30	Vendredi 22 Septembre 12h30
Saumon fumé Carré d'agneau rôti Légumes tournés Mousse fraise	Déclinaison de melon Saumon en écaille Beurre Blanc Tarte aux fraises	Gaspacho Poulet au citron Fine ratatouille Dessert MCCDR	Brandade de cabillaud Cuisse de volaille farcie Purée aux fines herbes Dessert MCCDR	Crumble tomate mozarella Rougail saucisse-coco Figue rôtie/glacé
Lundi 18 Septembre 19h00	Mardi 19 Septembre 19h00	Mercredi 20 Septembre 19h00	Jeudi 21 Septembre 19h00	Vendredi 22 Septembre 19h00
Melon au porto Carré d'agneau en croûte Pomme Darphin Tarte citron ou framboises flambées	Œufs farcis Chimay Poulet chasseur Pommes noisettes Ananas frais	Dos de cabillaud rôti spaghetti de légumes Parmentier de canard Navets farcis et petits pois Pêche flambée	Quiche aux poireaux Rôti de porc Gratin de pomme de terre Pêche rôtie/Glacé	/

SEMAINE N° 39 (du 25 au 29 Septembre 2017)

Lundi 25 Septembre 12h30	Mardi 26 Septembre 12h30	Mercredi 27 Septembre 12h30	Jeudi 28 Septembre 12h30	Vendredi 29 Septembre 12h30
Salade d'artichaut Fricassée de volaille Riz aux poivrons Buffet de génoises	St Jacques/artichaut Poitrine confite-coco Gâteau breton-fraise	Velouté de potiron Filet de dorade vin blanc Flan de légumes Mousse de fruits	Crèmeux de chou-fleur Suprême de pintadeau en 2 cuissons Pêche pochée-coulis	Tempura de crevettes Mignon de porc au cidre Embeurrée de chou Mirabelle flambée
Lundi 25 Septembre 19h00	Mardi 26 Septembre 19h00	Mercredi 27 Septembre 19h00	Jeudi 28 Septembre 19h00	Vendredi 29 Septembre 19h00
Spaghetti citron Epaule d'agneau farcie Duo poire/figue	Charcuterie Entrecôte béarnaise Pomme allumette Aumônière de pommes ou crêpe suzette	Gnocchi romaine Paupiette saumon/merlan Tagliatelles de légumes Millefeuille	Betterave vinaigrette Escalope de dinde Petits pois Paris-Brest	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 40 (du 2 au 6 Octobre 2017)

Lundi 2 Octobre 12h30	Mardi 3 Octobre 12h30	Mercredi 4 Octobre 12h30	Jeudi 5 Octobre 12h30	Vendredi 6 Octobre 12h30
/	Melon au jambon Mignon de porc au chorizo Profiteroles fruits rouges	Goujonnette de poisson Carré de porc rôti Laitue braisée Ile flottante	/	/
Lundi 2 Octobre 19h00	Mardi 3 Octobre 19h00	Mercredi 4 Octobre 19h00	Jeudi 5 Octobre 19h00	Vendredi 6 Octobre 19h00
Bavarois de chou-fleur Pavé de rumsteak Chartreuse Poires flambées	/	Crème de potiron Croustillant de saumon Beurre anisé Tarte amandine au cassis	/	/

SEMAINE N° 41 (du 9 au 13 Octobre 2017)

Lundi 9 Octobre 12h30	Mardi 10 Octobre 12h30	Mercredi 11 Octobre 12h30	Jeudi 12 Octobre 12h30	Vendredi 13 Octobre 12h30
/	Assiette de sushis Trilogie de lapin Crêpe suzette	Oeuf parfait Filet de bar Dôme chocolat cassis	Filet de maquereau Ballotine de caille Bavarois vanille/chocolat	Terrine de lapin Limande sole au basilic Crêpe suzette
Lundi 9 Octobre 19h00	Mardi 10 Octobre 19h00	Mercredi 11 Octobre 19h00	Jeudi 12 Octobre 19h00	Vendredi 13 Octobre 19h00
Mousseline de merlan Carré d'agneau Tarte sarrasin/chocolat	/	Tartine normande Tournedos cordon rouge Moka	Saumon en écailles Emincé de volaille au curry Profiteroles	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 42 (du 16 au 20 Octobre 2017)

Lundi 16 Octobre 12h30	Mardi 17 Octobre 12h30	Mercredi 18 Octobre 12h30	Jeudi 19 Octobre 12h30	Vendredi 20 Octobre 12h30
/	Terrine de lapin Barbue dugléré Tarte tatin	Brioche aux fruits de mer Veau marengo Dessert MCCR	Soupe de potiron en cocotte lutée Fricassée de volaille Entremets poire	/
Lundi 16 Octobre 19h00	Mardi 17 Octobre 19h00	Mercredi 18 Octobre 19h00	Jeudi 19 Octobre 19h00	Vendredi 20 Octobre 19h00
Filet de poulet vanille Crèmeux de potiron Plateau de fromages Mousse pommes	/	/	Tomates mozzarella Brandade de lieu Sauce basilic Pêche Melba	/

SEMAINE N° 45 (du 6 au 10 Novembre 2017)

Lundi 6 Novembre 12h30	Mardi 7 Novembre 12h30	Mercredi 8 Novembre 12h30	Jeudi 9 Novembre 12h30	Vendredi 10 Novembre 12h30
Jambon de montagne Carré de porc poêlé Pêches jubiléés	Salade niçoise Mignon de porc Trilogie de purées Bananes flambées	/	Brick œuf andouille Mignon de porc au cidre Far breton	Salade niçoise Darne de saumon béarnaise Dessert galcé
Lundi 6 Novembre 19h00	Mardi 7 Novembre 19h00	Mercredi 8 Novembre 19h00	Jeudi 9 Novembre 19h00	Vendredi 10 Novembre 19h00
/	Soupe de potiron Contrefilet rôti Jardinière Forêt Noire	Tarte à l'oignon Paupiette de saumon Banane flambée	Jambon de montagne Saumon grillé béarnaise Crêpe Suzette	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 46 (du 13 au 17 Novembre 2017)

Lundi 13 Novembre 12h30	Mardi 14 Novembre 12h30	Mercredi 15 Novembre 12h30	Jeudi 16 Novembre 12h30	Vendredi 17 Novembre 12h30
Huitres gratinées Pièce de boeuf Garniture automnale Pêches jubilées	Macédoine de légumes Sole meunière Risotto Gratin de fruits frais	/	Crème de moules au safran Jambonnette de légumes Tarte pommes rhubarbe	Risotto de fruits de mer Gogolette de lapin Pâtes noires Tiramisu fruits rouges
Lundi 13 Novembre 19h00	Mardi 14 Novembre 19h00	Mercredi 15 Novembre 19h00	Jeudi 16 Novembre 19h00	Vendredi 17 Novembre 19h00
/	Salade de crevettes Carré de porc poêlé Galette de pomme de terre Semoule au cidre	Salade niçoise Darne saumon béarnaise Ile flottante	Oeufs mollets florentine Filet de canard au poivre Pommes Château Fondue chocolat	/