

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

SEMAINE N° 38 (14 au 18 septembre 2020)

| Lundi 14 septembre<br>12h30 | Mardi 15 septembre<br>12h30 | Mercredi 16 septembre<br>12h30  | Jeudi 17 septembre<br>12h30 | Vendredi 18 septembre<br>12h30   |
|-----------------------------|-----------------------------|---|-----------------------------|--|
| /                           | /                           | <b>Dos de cabillaud poché</b><br><b>Poulet cocotte Grand-Mère</b><br><b>Dessert MCCDR</b> | /                           | <b>Crèmeux chou-fleur</b><br><b>Suprême de volaille</b><br><b>Pêche pochée</b> |
| Lundi 14 septembre<br>19h00 | Mardi 15 septembre<br>19h00 | Mercredi 16 septembre<br>19h00  | Jeudi 17 septembre<br>19h00 | Vendredi 18 septembre<br>19h00   |
| /                           | /                           | /   | /                           | /  |

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

SEMAINE N° 39 (21 au 25 septembre 2020)

| Lundi 21 septembre<br>12h30   | Mardi 22 septembre<br>12h30  | Mercredi 23 septembre<br>12h30   | Jeudi 24 septembre<br>12h30  | Vendredi 25 septembre<br>12h30   |
|---|--|--|--|--|
| <b>Tomate antiboise</b><br><b>Poulet rôti</b><br><b>Pomme Anna</b><br><b>Opéra</b>                    | <b>Spaghetti citron</b><br><b>Epaule d'agneau farcie</b><br><b>Duo poire/figue</b> | <b>Gnocchi romaine</b><br><b>Paupiette de saumon</b><br><b>millefeuille</b>                              | <b>Crumble, millefeuille de ventrèche</b><br><b>Entrecôte double</b><br><b>Pommes Pont-Neuf</b><br><b>Bavarois</b> | <b>Rillettes de saumon</b><br><b>Gigot d'agneau</b><br><b>Baba Jack Daniel's</b> |
| Lundi 21 septembre<br>19h00   | Mardi 22 septembre<br>19h00  | Mercredi 23 septembre<br>19h00   | Jeudi 24 septembre<br>19h00  | Vendredi 25 septembre<br>19h00   |
| <b>Déclinaison de melon</b><br><b>Saumon en écaille</b><br><b>Risotto</b><br><b>Tarte aux fraises</b> | /  | <b>Goujonnette de lieu</b><br><b>Carré de porc rôti</b><br><b>Laitue braisée</b><br><b>Ile flottante</b> | /  | /  |

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

SEMAINE N° 40 (28 septembre au 02 octobre 2020)

| Lundi 28 septembre<br>12h30   | Mardi 29 septembre<br>12h30   | Mercredi 30 septembre<br>12h30   | Jeudi 01 octobre<br>12h30   | Vendredi 02 octobre<br>12h30  |
|---|---|--|---|---|
| /   | <b>Melon Porto</b><br><b>Carré d'agneau en croûte</b><br><b>Pomme Darphin</b><br><b>Tarte citron ou framboises flambées</b> | <b>Crème de potiron</b><br><b>Croustillant de saumon</b><br><b>Tarte amandine cassis ou</b><br><b>poire flambée</b>              | <b>Céviche de dorade</b><br><b>Pavé de bœuf en croûte</b><br><b>Légumes de saison</b><br><b>Dessert MCCDR</b> | <b>Menu « Retour de Vendanges » -</b><br><b>Prix : 25 € TC</b><br><br><b>Œuf mollet</b><br><b>Cuisse de volaille fermière</b><br><b>Figue rôtie</b> |
| Lundi 28 septembre<br>19h00   | Mardi 29 septembre<br>19h00   | Mercredi 30 septembre<br>19h00   | Jeudi 01 octobre<br>19h00   | Vendredi 02 octobre<br>19h00  |
| <b>Velouté de potiron</b><br><b>Filet de dorade</b><br><b>Flan de légumes</b><br><b>Mousse aux fruits</b> | /   | <b>Menu « BRETAGNE » - Prix : 25 € TC</b><br><b>St Jacques/artichauts</b><br><b>Rougail/coco Paimpol</b><br><b>Gâteau breton</b> | /   | /   |

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

SEMAINE N° 41 (05 au 09 octobre 2020)

| Lundi 05 octobre<br>12h30   | Mardi 06 octobre<br>12h30   | Mercredi 07 octobre<br>12h30  | Jeudi 08 octobre<br>12h30   | Vendredi 09 octobre<br>12h30  |
|---|---|---|---|---|
| /   | <b>Filet de poulet vanille</b><br><b>Crèmeux de potiron</b><br><b>Plateau de fromage</b><br><b>Mousse de pommes</b> | <b>Tartine normande</b><br><b>Tournedos Cordon Rouge</b><br><b>Galette de maïs</b><br><b>Dessert MCCDR</b>                      | <b>Œuf poché verdurette</b><br><b>Steak grillé Choron</b><br><b>Ecrasée de pommes de terre</b><br><b>Sablé breton</b> | <b>Tarte fine de rouget</b><br><b>Ballotine de volaille</b><br><b>Râpé de pommes de terre</b><br><b>Feuilleté fruits rouges</b> |
| Lundi 05 octobre<br>19h00   | Mardi 06 octobre<br>19h00   | Mercredi 07 octobre<br>19h00  | Jeudi 08 octobre<br>19h00   | Vendredi 09 octobre<br>19h00  |
| <b>Melon jambon</b><br><b>Côte de bœuf grillée</b><br><b>Fromage</b><br><b>Profiteroles aux fraises</b> | /   | <b>Quiche aux fruits de mer</b><br><b>Filet de dorade sauce vin blanc</b><br><b>Flan de légumes</b><br><b>Panacotta vanille</b> | /   | /   |

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

SEMAINE N° 42 (12 au 16 octobre 2020)

| Lundi 12 octobre<br>12h30 | Mardi 13 octobre<br>12h30 | Mercredi 14 octobre<br>12h30  | Jeudi 15 octobre<br>12h30 | Vendredi 16 octobre<br>12h30   |
|---------------------------|---------------------------|---|---------------------------|--|
| /                         | /                         | <b>Menu « semaine du goût » - Prix : 35 € TC</b><br>Amusette 4 saveurs<br>Espuma de champignons et noisettes<br>Boudin blanc maison<br>Gel de pommes vertes<br>Eclair végétal | /                         | <b>Menu « semaine du goût » - Prix : 35 € TC</b><br>Amuse 4 saveurs<br>Huître, crevette, algues<br>Ambrosie foie gras<br>Sabayon glacé |
| Lundi 12 octobre<br>19h00 | Mardi 13 octobre<br>19h00 | Mercredi 14 octobre<br>19h00  | Jeudi 15 octobre<br>19h00 | Vendredi 16 octobre<br>19h00   |
| /                         | /                         | <b>Menu « semaine du goût » - Prix : 35 € TC</b><br>Amuse 4 saveurs<br>Damier de langoustines<br>Trilogie d'agneau<br>Gnocchi de pommes de terre<br>Paris-Brest               | /                         | /  |

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

SEMAINE N° 45 ( 02 au 06 novembre 2020)

| Lundi 02 novembre<br>12h30  | Mardi 03 novembre<br>12h30   | Mercredi 04 novembre<br>12h30                                  | Jeudi 05 novembre<br>12h30  | Vendredi 06 novembre<br>12h30                         |
|---|--|--|---|---|
| Gougère au Comté<br>Escalope de volaille<br>Cerises flambées              | Entrecôte double marchand de vin<br>Plateau de fromages<br>Forêt noire | Jalousie de merlans<br>Sole meunière<br>Pancake à la mandarine | Crème de champignons<br>Carré d'agneau en croûte<br>Pomme Darphin<br>Dessert MCCR | Saumon « création »<br>Epaule d'agneau<br>Tarte Tatin |
| Lundi 02 novembre<br>19h00  | Mardi 03 novembre<br>19h00   | Mercredi 04 novembre<br>19h00                                  | Jeudi 05 novembre<br>19h00  | Vendredi 06 novembre<br>19h00                         |
| Terrine de lapin<br>Canard aux navets<br>Gratin dauphinois<br>Tarte Tatin | /  | Assiette nordique<br>Sole grenobloise<br>Mousse chocolat       | /   | /   |

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

SEMAINE N° 46 ( 09 au 13 novembre 2020)

| Lundi 09 novembre<br>12h30  | Mardi 10 novembre<br>12h30   | Mercredi 11 novembre<br>12h30 | Jeudi 12 novembre<br>12h30   | Vendredi 13 novembre<br>12h30  |
|---|--|-------------------------------|--|--|
| /   | <b>Menu « Bretagne » - Prix : 25 € TC</b><br>Noix de St Jacques<br>Blanc de volaille farci<br>Kouign-Amann | /                             | Eclair chèvre frais<br>Filet de canard à l'orange<br>Mousse chocolat | Carte d'œufs<br>Paupiette de volaille<br>Rizotto aux herbes<br>Ananas caramélisé |
| Lundi 09 novembre<br>19h00  | Mardi 10 novembre<br>19h00   | Mercredi 11 novembre<br>19h00 | Jeudi 12 novembre<br>19h00   | Vendredi 13 novembre<br>19h00  |
| Poulet en croûte de sel<br>Assiette de fromage<br>Variation d'agrumes | /  | /                             |  |  |

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

SEMAINE N° 47 ( 16 au 20 novembre 2020)

| Lundi 16 novembre<br>12h30  | Mardi 17 novembre<br>12h30  | Mercredi 18 novembre<br>12h30  | Jeudi 19 novembre<br>12h30  | Vendredi 20 novembre<br>12h30   |
|---|---|--|---|---|
| Potage cultivateur<br>Fricassée de volaille<br>Plateau de fromages          | <b>Menu « Alsace » - Prix : 25 € TC</b><br>Flammeküche<br>Jarret de porc au Munster<br>Savarin façon Kouglouf | Terrine de lapin<br>Encornet farci<br>Giboulée de fruits exotiques     | <b>Menu « Beaujolais » - Prix : 25 € TC</b><br>Salade Beaujolais<br>Cuisse de volaille fermière<br>Gratin de pommes de terre<br>Poire au Brouilly | Œuf mollet à la crème<br>Duo de lotte et saumon<br>Croustillant kiwi/mangue |
| Lundi 16 novembre<br>19h00  | Mardi 17 novembre<br>19h00  | Mercredi 18 novembre<br>19h00  | Jeudi 19 novembre<br>19h00  | Vendredi 20 novembre<br>19h00   |
| Tom kha kai aux crevettes<br>Filet de canard au poivre<br>Savarin chantilly | /   | Soupe de poisson<br>Cromesquis de canard confit<br>Moelleux châtaignes | /   |   |

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

SEMAINE N° 48 ( 23 au 27 novembre 2020)

| Lundi 23 novembre<br>12h30   | Mardi 24 novembre<br>12h30                                | Mercredi 25 novembre<br>12h30   | Jeudi 26 novembre<br>12h30  | Vendredi 27 novembre<br>12h30  |
|--|---|---|---|--|
| Velouté de potiron<br>Pavé de bœuf au poivre<br>Pommes Pont-Neuf<br>Tarte alsacienne | Râble de lapin farci<br>Plateau de fromages<br>Far breton | Profiterole de moules<br>Carré de porc<br>Ile flottante coco              | Terrine de canard<br>Caille grillée<br>Polenta<br>Plateau de fromages | <b>Menu « Bretagne » - Prix : 25 € TC</b><br>St Jacques au cidre<br>Poitrine de cochon confite<br>Coco de Paimpol<br>Quatre quart aux pommes |
| Lundi 23 novembre<br>19h00   | Mardi 24 novembre<br>19h00                                | Mercredi 25 novembre<br>19h00   | Jeudi 26 novembre<br>19h00  | Vendredi 27 novembre<br>19h00  |
| Carte d'œufs<br>Carré d'agneau<br>Légumes glacés<br>Soufflé glacé                    | /   | Gnocchi fromage<br>Râble de lapin farci<br>Pomme Anna<br>Tarte aux pommes | /   | /  |