

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

SEMAINE N° 38 (14 au 18 septembre 2020)

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

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

SEMAINE N° 39 (21 au 25 septembre 2020)

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

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

SEMAINE N° 40 (28 au 02 octobre 2020)

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

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

SEMAINE N° 41 (05 au 09 octobre 2020)

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

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

SEMAINE N° 42 (12 au 16 octobre 2020)

| Lundi 12 octobre 12h30 | Mardi 13 octobre 12h30 | Mercredi 14 octobre 12h30 | Jeudi 15 octobre 12h30 | Vendredi 16 octobre 12h30 |
|---------------------------|---------------------------|--|---------------------------|--|
| / | / | Menu « semaine du goût » - Prix : 35 € TC (menu en attente) | / | Menu « semaine du goût » - Prix : 35 € TC Amuse 4 saveurs Huître, crevette, algues Ambrosie foie gras Sabayon glacé |
| Lundi 12 octobre 19h00 | Mardi 13 octobre 19h00 | Mercredi 14 octobre 19h00 | Jeudi 15 octobre 19h00 | Vendredi 16 octobre 19h00 |
| / | / | Menu « semaine du goût » - Prix : 35 € TC Amuse 4 saveurs Damier de langoustines Trilogie d'agneau Gnocchi de pommes de terre Paris-Brest | / | / |

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

SEMAINE N° 45 (02 au 06 novembre 2020)

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

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

SEMAINE N° 46 (09 au 13 novembre 2020)

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

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

SEMAINE N° 47 (16 au 20 novembre 2020)

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

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

SEMAINE N° 48 (23 au 27 novembre 2020)

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