

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

SEMAINE N° 05 (du 30 Janvier au 3 Février 2017 »)

Lundi 30 Janvier 12h30	Mardi 31 Janvier 12h30	Mercredi 1er Février 12h30	Jeudi 2 Février 12h30	Vendredi 3 Février 12h30
Crème Dubarry Blanquette de volaille Riz Madras Ananas rôti ou flambée	Maquereau au vin blanc Filet de canard grillé Piperade Assiette autour de la poire	Quiche champignons Noisette de porc farcie Crêpes soufflées	Soupe de poisson Parmentier de canard << Eponge >> pistache Glace aux amandes	Colin/saumon Bellevue Côte et entrecôte à la moelle Pommes croquettes Tarte amandine
Lundi 30 Janvier 19h00	Mardi 31 Janvier 19h00	Mercredi 1 ^{er} Février 19h00	Jeudi 2 Février 19h00	Vendredi 3 Février 19h00
Filet de canard Pomme Anna Tarte Tatin	Nems aux crevettes Filet de canard passion Haricots verts Litchis pamplemousse	Velouté pdt saumon fumé Encornet farci Giboulée de fruit exotique	/	/

SEMAINE N° 06 (du 6 au 10 février 2017)

Lundi 6 Février 12h30	Mardi 7 Février 12h30	Mercredi 8 Février 12h30	Jeudi 9 Février 12h30	Vendredi 10 Février 12h30
Assiette de poissons fumés Salmis de caille Trilogie de purée Pain perdu et glace	Potage Esaü Sauté de marcassin Nouilles fraîches Opéra	Ris de veau morilles Poulet rôti Endives Braisées Bavarois chocolat	Gravlax de saumon Carré d'agneau Purée au thym Moelleux au chocolat	Tartelette de St Jacques Osso-buco Assiette douceur
Lundi 6 Février 19h00	Mardi 7 Février 19h00	Mercredi 8 Février 19h00	Jeudi 9 Février 19h00	Vendredi 10 Février 19h00
Potage cultivateur Poulet aux écrevisses Flan de légumes Salade de fruits	Assiette nordique Canard à l'orange Pomme gaufrette Omelette norvégienne	Cabillaud et huîtres marinées Bar en croûte de sel beurre blanc Bavarois vanille/chocolat	/	/

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

SEMAINE N° 09 (du 27 Février au 3 Mars 2017)

Lundi 27 Février 12h30	Mardi 28 Février 12h30	Mercredi 1er Mars 12h30	Jeudi 2 Mars 12h30	Vendredi 3 Mars 12h30
Rillette de maquereau Râble de lapin farci Gnocchi de pommes-de-terre Far breton en 2 services	Tarte fine de rouget Caille farcie-chartreuse Fruits flambés	Rizotto champignons Salmis de caille 3 purées Fromage Nougat glacé	Carte d'œufs Suprême de pintadeau Pommes fondantes Ananas Jubilé	Terrine Caille farcie Poêlée de champignons Dessert « création »
Lundi 27 Février 19h00	Mardi 28 Février 19h00	Mercredi 1 ^{er} Mars 19h00	Jeudi 2 Mars 19h00	Vendredi 3 Mars 19h00
/	/	Croustillant de thon Gigot d'agneau-cocos Subrics d'épinards Chou noisette	/	/

SEMAINE N° 10 (du 6 au 10 Mars 2017)

Lundi 6 Mars 12h30	Mardi 7 Mars 12h30	Mercredi 8 Mars 12h30	Jeudi 9 Mars 12h30	Vendredi 10 Mars 12h30
Bavarois de chou-fleur Filet de canard au miel Flan d'endives Buffet de tartes aux pommes	Consommé de crevettes Canard aux navets Gratin de pommes-de-terre Brioche perdue	Potage Esau Carré de porc au chorizo Céleri Mousse exotique	Soupe de moule en cocotte lutée Dorade en croûte Hollandaise Panna Cotta litchi	Dartois de saumon Côte de veau Jardinière Omelette norvégienne
Lundi 6 Mars 19h00	Mardi 7 Mars 19h00	Mercredi 8 Mars 19h00	Jeudi 9 Mars 19h00	Vendredi 10 Mars 19h00
/	/	Terrine de lapin Gigotin de volaille basquaise Religieuse	/	<i>Soirée « Retour des îles » complet</i>

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

SEMAINE N° 11 (du 13 au 17 Mars 2017)

Lundi 13 Mars 12h30	Mardi 14 Mars 12h30	Mercredi 15 Mars 12h30	Jeudi 16 Mars 12h30	Vendredi 17 Mars 12h30
Brochette de gambas Flambée Mignon de porc au cidre Mousse chocolat	Bisque d'étrilles Côte et entrecôte Pomme dauphine Crêpes	Gaufre aux fruits de mer Pavé de rumsteck au poivre Orange	Potage Dubarry Filet de bœuf Wellington Tarte chocolat	Mousseline de brochet Mignon de porc Millefeuille chocolat
Lundi 13 Mars 19h00	Mardi 14 Mars 19h00	Mercredi 15 Mars 19h00	Jeudi 16 Mars 19h00	Vendredi 17 Mars 19h00
/	/	Tartare de saumon Canard à l'orange Pommes croquettes Sablé aux agrumes	/	/

SEMAINE N° 12 (du 20 au 24 Mars 2017)

Lundi 20 Mars 12h30	Mardi 21 Mars 12h30	Mercredi 22 Mars 12h30	Jeudi 23 Mars 12h30	Vendredi 24 Mars 12h30
Œufs pochés Poulet rôti en croûte Panna-Cotta	Cannelloni de saumon Poulet cocotte grand-mère Soufflé chocolat	Cannelloni de saumon Curry de veau Crêpes Suzette	Jalousie de merlan Lotte au lard Chartreuse de macaroni Fromage Arlette aux agrumes	/
Lundi 20 Mars 19h00	Mardi 21 Mars 19h00	Mercredi 22 Mars 19h00	Jeudi 23 Mars 19h00	Lundi 24 Mars 19h00
/	/	Vol au vent fruits de mer Confit de poulet Soufflé glacé ananas	/	Soirée à thème « la route des épices » complet

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

SEMAINE N° 13 (du 27 au 31 Mars 2017)

Lundi 27 Mars 12h30	Mardi 28 Mars 12h30	Mercredi 29 Mars 12h30	Jeudi 30 Mars 12h30	Vendredi 31 Mars 12h30
Spaghetti napolitaine Navarin d'agneau Crêpes flambées	Saumon « création » Selle d'agneau Omelette norvégienne	/	/	Marbré de raie Filet d'agneau en paillasse Ratatouille Fruits condés
Lundi 27 Mars 19h00	Mardi 28 Mars 19h00	Mercredi 29 Mars 19h00	Jeudi 30 Mars 19h00	Vendredi 31 Mars 19h00
/	/	/	/	/

SEMAINE N° 17 (du 27 au 31 Mars 2017)

Lundi 24 Avril 12h30	Mardi 25 Avril 12h30	Mercredi 26 Avril 12h30	Jeudi 27 Avril 12h30	Vendredi 28 Avril 12h30
Tarte de légumes nouveaux Pavé de canard Normande Pomme Dauphine Sorbet fromage blanc	Tarte aux légumes nouveaux Carré de porc poêlé Paillasson de légumes Millefeuille chocolat	Flammenkuche Carré d'agneau Légumes Farcis Crème brûlée	Terrine de porc aux herbes Carré d'agneau en croûte Soufflé glacé	Assiette nordique Soie grillée primeurs Farandole de desserts
Lundi 24 Avril 19h00	Mardi 25 Avril 19h00	Mercredi 26 Avril 19h00	Jeudi 27 Avril 19h00	Vendredi 28 Avril 19h00
Soufflé fromage Filet de canard grillé Fraisier	Crème de moule au safran Tronçon de barbue ou Dorade grillée Millefeuille	Tourte au jambon/poireaux Tronçon de turbot poché Hollandaise Crème caramel	/	/

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

SEMAINE N° 18 (du 02 au 05 Mai 2017)

Lundi 1er Mai 12h30	Mardi 2 Mai 12h30	Mercredi 3 Mai 12h30	Jeudi 4 Mai 12h30	Vendredi 5 Mai 12h30
Féried	Salade niçoise Filet de sole normande Asperges-pommes-de-terre St Honoré	Pissaladière Tronçon de turbot Hollandaise Crème beau rivage	Beignet de crevettes Paupiette porc au cidre Barigoule d'artichauts Tarte à l'orange	Œufs brouillés au saumon Filet de canard farci Fromage Café
Lundi 1 ^{er} Mai 19h00	Mardi 2 Mai 19h00	Mercredi 3 Mai 19h00	Jeudi 4 Mai 19h00	Vendredi 5 Mai 19h00
Féried	Omelette fines herbes Curry d'agneau Banane flambée	Bouchée de crevettes Escalope de saumon en écailles Café gourmand	/	/

SEMAINE N° 20 (du 15 au 19 Mai 2017)

Lundi 15 Mai 12h30	Mardi 16 Mai 12h30	Mercredi 17 Mai 12h30	Jeudi 18 Mai 12h30	Vendredi 19 Mai 12h30
CCF	/	/	CCF	Jambon macédoine Poularde suprême Asperges Entremets nougatine
Lundi 15 Mai 19h00	Mardi 16 Mai 19h00	Mercredi 17 Mai 19h00	Jeudi 18 Mai 19h00	Vendredi 19 Mai 19h00
Asperges mousseline Médailillon de volaille normande Crème brûlée	Jambon de montagne Côte de bœuf Choron Charlotte fraises	/	/	<i>Soirée à thème « Harry Potter et la sorcellerie » complet</i>

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

SEMAINE N° 21 (du 22 au 24 Mai 2017)

Lundi 22 Mai 12h30	Mardi 23 Mai 12h30	Mercredi 24 Mai 12h30	Jeudi 25 Mai 12h30	Vendredi 26 Mai 12h30
CCF	Salade périgourdine Saumon Buffet de desserts	CCF	Féié	Pont
Lundi 22 Mai 19h00	Mardi 23 Mai 19h00	Mercredi 24 Mai 19h00	Jeudi 25 Mai 19h00	Vendredi 26 Mai 19h00
Assortiment de beignets Steak au poivre Pommes Dauphine Brochette de fruits	/	/	Féié	Pont

SEMAINE N° 22 (du « 29 Mai au 2 Juin 2017 »)

Lundi 29 Mai 12h30	Mardi 30 Mai 12h30	Mercredi 31 Mai 12h30	Jeudi 1 ^{er} Juin 12h30	Vendredi 2 Juin 12h30
Tomate farcie monégasque Côte de porc échine Chou à la fraise	Jambon macédoine Ballotine de volaille Argenteuil Assiette de choux	Salade de haricots verts et foie gras Dorade en croûte de sel Légumes fanes Ananas rôti	/	/
Lundi 29 Mai 19h00	Mardi 30 Mai 19h00	Mercredi 31 Mai 19h00	Jeudi 1 ^{er} Juin 19h00	Vendredi 2 Juin 19h00
/	Saumon en écaille Filet de canard à l'orange Poire aux épices	Maquereau au vin blanc Duo ris de veau/médailon de dinde Tarte aux fraises	/	/