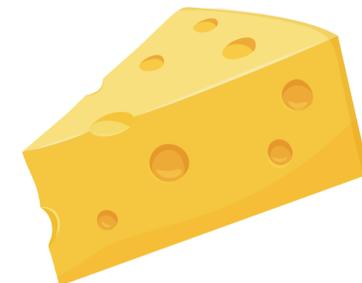




MENU DE LA SEMAINE DU 6 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner	Potage de saison Tomates anciennes au basilic Merguez poêlées Semoule aux raisins Plateau de fromages Salade de fruits	Potage d'automne Courgettes crues marinées Salade tiède de haddock Fondue de poireaux Plateau de fromages Fontainebleau	Potage passé Terrine de campagne Steak haché de veau Sauce porto Petits pois à la française Plateau de fromages Fraises au vin	Potage de légumes Duo de crudités Cœur de Rumsteak de Nouvelle Aquitaine Sauce Bordelaise Potatoes Plateau de fromages Salade de fruits	Potage de saison Concombre à la grecque Poisson retour du marché Sauce safranée Légumes du moment Plateau de fromages Brownie noix de pecan Crème anglaise	Potage Solferino Houmous de Betterave au cumin Petit toast Poulet Basquaise Riz Parfumé Plateau de fromages Fruits	Potage du jour Pépites d'encornet persillade Sauce asiatique Côtes de porc Sauce charcutière Fricassée de carottes Plateau de fromages Moelleux au citron
Diner	Velouté de bolets Piquillos farci au fromage de chèvre Plateau de fromages Fruits	Potage passé Salade de fenouil pommes et noix Serano Plateau de fromages Fruits au sirop	Potage de tomates Omelette fines herbes Mesclun Plateau de fromages Fruits	MENU VEGETARIEN Potage de légumes Feilleté au fromage Petite salade Plateau de fromages Semoule fleur d'oranger	Potage de légumes Champignons farcis Coulis de tomate Plateau de fromages Corbeille de fruits	Potage Nivernais Gaufre salée au saumon fumé Plateau de fromages Fruits	Potage Saint Germain Assiette Anglaise Plateau de fromages Yaourt

TOUS LES MENUS SONT RÉALISÉS SUR PLACE EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE L'HUMEUR DU CHEF





MENU DE LA SEMAINE DU 31 MAI 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner	Potage Romanesco Panna Cotta à l'Italienne Bœuf Bourguignon Légumes du moment Plateau de fromages Fruits	Potage de citrouille Houmous de Pois Chiches et son petit toast Lasagnes au saumon, Epinards et ricotta Salade verte Plateau de fromages Banana Bread	Potage mixé Concombre à la grecque Foie de Veau à la Lyonnaise Purée de pomme de terre Plateau de fromages Crème caramel	Potage Solferino Mousse Artichaut au cumin Rougail saucisses Mélange de céréales Plateau de fromages Fruits de saison	Potage Parmentier Tomates anciennes Fish & Chips Potatoes et sauce tartare Plateau de fromages Corbeille de fruits	Potage de tomates Assiette Bistrot Boulettes de Bœuf au paprika Pâtes fraîches Plateau de fromages Salade de fruits	Potage taillé Carpaccio de saumon fumé Crème à l'aneth Magret de Canard Sauce à l'orange Haricots verts Grand mère Plateau de fromages Financier pistache coulis framboise
Diner	MENU VEGETARIEN Velouté de champignons Tajine de légumes rôtis, semoule parfumée Plateau de fromages Fruit de saison	Potage passé Salade de lentilles Dés de Jambon Plateau de fromages Fruits au sirop	Potage Andalou Gratin de poireaux et endives au jambon Plateau de fromages Mousse de pommes	<u>MENU VEGETARIEN</u> Consommé Madrilène Risotto Primavera Plateau de fromages Fruits	Soupe de poissons Salade fraîcheur (courgettes, carottes, mangue, coriandre et noix de cajou) Plateau de fromage Compote de fruits	Potage de légumes Roll Mops et pommes de terre Plateau de fromages Fromage blanc	Potage Clamart Omelette à la paysanne Chiffonnade de Serano Mesclun Plateau de fromages Yaourt

TOUS LES MENUS SONT RÉALISÉS SUR PLACE EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE L'HUMEUR DU CHEF





MENU DE LA SEMAINE DU 13 JUIN 2022



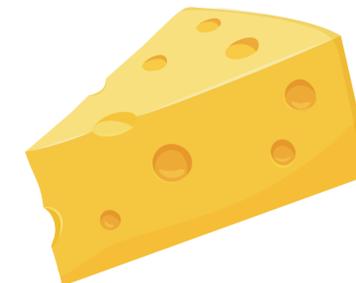
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner	Crème cèleri Haricots verts et haricots beurre en salade Roti de bœuf Légumes sautés Plateau de fromages Pana Cotta fruits rouges	Potage freneuse Duo de lentilles au cumin Poisson retour de la pêche Risotto aux fèves Plateau de fromages Plateau de fromages Fruits de saison	Potage de légumes Sardines à l'huile Carré de porc basque Purée de patate douce au gingembre Plateau de fromages Crème caramel	Potage d'Automne Macédoine de légumes Pièce du boucher Sauce au bleu Pommes de terre sautées Plateau de fromages Corbeille de fruits	Potage de laitue Assiette de charcuteries Lasagnes Saumon épinard ricotta Petite salade Plateau de fromages Banana Bread	Potage passé Cèleri rémoulade Mignon de veau Forestière Légumes du moment Plateau de fromages Corbeille de fruits	Potage de saison Betterave en salade Cuisse de pintade au jus Pommes boulangères Plateau de fromages Riz au lait quelques fraises
Diner	Potage taillé Quiche Lorraine Mesclun Plateau de fromages Fruits au sirop	Potage passé Pissaladière maison Plateau de fromages Crème dessert	Potage Choisy Taboulé maison Plateau de fromages Compote	Menu Végétarien Crème de poireaux Œufs pochés Basquaise Plateau de fromages Fruits	Potage Saint Germain Grande salade composée Plateau de fromages Fruits rôtis	Consommé de légumes Rillettes de sardine au citron Plateau de fromages Compote	Potage parmentier Bruchetta italienne Plateau de fromages Yaourt

TOUS LES MENUS SONT RÉALISÉS SUR PLACE EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE L'HUMEUR DU CHEF





MENU DE LA SEMAINE DU 20 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner	Potage Romanesco Carottes râpées Emincés de bœufs sautés Boulgour comme un risotto Plateau de fromages Corbeille de fruits	Potage de citrouille Salade Charcutière Brandade de Morue Mélange de salade Plateau de fromages Fruits de saison	Potage mixé Guacamole et crevettes Brochettes de poulet Coulis de poivron doux Palets de polenta Plateau de fromages Mousse au chocolat	Potage de saison Conchiglioni farcis au thon Pièce du boucher Rosti de Pomme de terre Echalotes confites Plateau de fromages Fruits	Potage Parmentier Champignons à la Grecque Poké bowl au saumon Sauce thaï Plateau de fromages Crème Caramel GATEAU ANNIVERSAIRE	Potage de tomates Tarte à l'oignon Paupiette de Veau façon Orloff Gratin dauphinois Plateau de fromages Salade d'oranges	Potage taillé Taboulé oriental Gigot d'agneau parfumé au thym Mélange de céréales Plateau de fromages Tarte aux pommes
Diner	Velouté de champignons Flan de légumes Salade Plateau de fromages Fruit de saison	MENU VEGETARIEN Potage passé Aubergines roulées à l'italienne Plateau de fromages Fruits au sirop	Potage Andalou Quiche au poireaux Mélange de salade Plateau de fromages Laitage	Consommé Madrilène Salade estivale Plateau de fromages Fruits rôtis	Soupe de poissons Salade de pâtes à l'Italienne Plateau de fromage Compote de fruits	Potage de légumes Roulé de jambon à la Russe Plateau de fromages Fromage blanc	Potage Clamart Club Sandwich Plateau de fromages Yaourt

TOUS LES MENUS SONT RÉALISÉS SUR PLACE EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE L'HUMEUR DU CHEF





MENU DE LA SEMAINE DU 27 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner	Potage Romanesco Œufs mimosa Assiette de petits farçis Coulis de tomate Plateau de fromages Fruits	Potage de citrouille Caviar d'aubergine et son petit toast Salade tiède de morue Salade verte Plateau de fromages Tiramisu citron vert et Limoncello GATEAU ANNIVERSAIRE	Potage mixé Concombre à la grecque Saucisse de Toulouse Légumes grillés Plateau de fromages Salade de fruits	Potage Solferino Mousse Artichaut au cumin Rôti de Bœuf Purée de Vitelotte Plateau de fromages Fruits de saison	Potage Parmentier Tartare de Bœuf façon thaï Poisson façon fish & chips Pommes de terre Sauce tartare Plateau de fromages Ananas poché Mousse coco	Potage de tomates Assiette de charcuteries Axa de Canard au olives Riz Plateau de fromages Fruits de saison	Potage taillé Melon Lasagnes Maison Petite salade Plateau de fromages Fraise melba
	Diner	MENU VEGETARIEN Velouté de champignons Tourte aux légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Potage passé Omelette aux épinards Petite salade de mache Plateau de fromages Fruits au sirop	Potage Andalou Rillettes de sardines au citron Plateau de fromages Mousse de pommes	MENU VEGETARIEN Consommé Madrilène Salade fraîcheur Plateau de fromages Fruits	Soupe de poissons Taboulé oriental Plateau de fromage Compote de fruits	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Dès de jambon fumé Plateau de fromages Fromage blanc

TOUS LES MENUS SONT RÉALISÉS SUR PLACE EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE L'HUMEUR DU CHEF

