

Menus* de la semaine du 26 au 30 juin 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Méli mélo de légumes au saumon <u>OU</u> Eclair au bœuf mariné thaï, pistou de roquette	Ravioles de gambas et poireaux, sauce au Noilly <u>OU</u> Pastilla au reblochon	Croustillants d'escargots, vinaigrette de carotte <u>OU</u> Quenelle de volaille sauce crème aux champignons	Rillettes de maquereau, chutney de mangue <u>OU</u> Cannelloni d'aubergines au chèvre frais	Tarte fine aux sardines <u>OU</u> Salade de pomelos et avocats au magret fumé
Bœuf Stroganoff Mijotée de légumes à l'ail et au thym	Escalope de veau à la crème Flan de brocolis Pomme macaire au confit d'échalotes	Filet de truite en croûte d'agrumes Pommes château Carottes glacées	Râble de lapin farci aux fruits secs Rizotto aux champignons	Brochette de pintade sauce Albuféra Multicolore de légumes snackés
<u>OU</u>	<u>OU</u>	<u>OU</u>	<u>OU</u>	<u>OU</u>
Rognon de veau rôti sauce porto Mijotée de légumes à l'ail et au thym	Filet mignon de porc aux pommes Flan de brocolis Pomme macaire au confit d'échalotes	Onglet grillé à l'échalote Pommes château Carottes glacées	Parmentier de canard, jus au thym	Truite aux amandes Multicolore de légumes snackés
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Profiteroles au chocolat <u>OU</u> Croustillant passion citron vert	Dacquoise pistache chocolat <u>OU</u> Panacotta aux fruits rouges	Tarte feuilletée aux fruits frais <u>OU</u> Cratère aux fruits, noix caramélisées, glace caramel au beurre salé	Crème catalane, infusion de fraises <u>OU</u> Palet nougat orange	Feuillantine aux fraises <u>OU</u> Tartelette choco caramel

Notre viande bovine est garantie d'origine France.

INFORMATIONS CLIENTS DU RESTAURANT D'APPLICATION

- ✓ Notre menu est au prix de 16 euros hors boissons.
- ✓ Nous vous invitons à **effectuer vos réservations de 9h à 12h et de 14h à 16h du lundi au vendredi**, à l'accueil ou en appelant le **04 70 30 41 44**.
- ✓ **L'accueil des clients s'effectue de 12h à 12h30** ; notre restaurant ouvre à 12h et ferme à 14h30.
Nous demandons à notre aimable clientèle de respecter les horaires indiqués ci-dessus afin de permettre au restaurant d'application de conserver son caractère purement pédagogique.

*Les menus pouvant varier en fonction des produits du marché et de nos contraintes pédagogiques.