

	Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Du 03 au 07 mars 2025	FERME	FERME	Croustillant de légumes et verrine d'avocat au crabe *** Côtes de bœuf grillée sauce béarnaise *** Assiette ou plateau de fromage *** Pavlova à la mangue	Salade Gasconne Médaillon de lotte, beurre blanc safrané et sa garniture Charlotte poire chocolat	St Jacques / Mogettes **** Silure / **** beurre blanc Gâteau nantais revisité	Assiette de charcuterie Saumon et sole en papillote, tian de légumes Tarte au citron meringuée	Filet de rouget en écaille de courgettes, mousse au fenouil et bouillon safrané *** Râble de lapin farci et parmentier de lapin Légumes de printemps *** Autour de l'agrumes	Quiche lorraine Curry d'agneau, riz madras Brochette d'ananas rôti, glace coco
Du 10 au 14 mars 2025	FERME	FERME	Assiette de saumon gravlax **** Maquereau sauce moutarde ***** Assiette ou plateau de fromage ***** Crumble de fruits, émulsion de vanille, pommes flambées	Salade acidulée, œuf mollet, croûtons Escalope de volaille à la crème et champignons, tagliatelles fraîches Dessert autour de l'ananas	FERME	Salade de saison Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole Pithiviers	FERME	Carpaccio de bœuf Steak au poivre, pomme Pont Neuf Bavaois aux fruits rouges
Du 17 au 21 mars 2025	FERME	Menu à choix Poireau Vinaigrette & agrumes Crème Dubarry et croûtons Sucrine, aiguillettes de volaille au curry *** Pêche du moment Cuisse de poulet fermier Blanquette de veau *** Crème caramel Pana cotta aux fruits rouges Choux chantilly	Rosace de pamplemousse, purée d'avocat et cocktail de crevettes ***** Carrée d'agneau **** Charlotte aux poires caramélisées	Ficelle picarde Fricassée de volaille à la bière, garniture printanière Crêpes Suzette et sorbet agrumes	FERME	Potage printanier Entrecote grillée, beurre Maitre d'hôtel Crêpes flambées	FERME	Feuilleté de noix de pétoncle Fricassée de volaille Fruits flambées
du 24 au 28 mars 2025	Croquant d'asperges Magret de canard au cassis Déclinaison de fraises	Menu à choix Poireau Vinaigrette & agrumes Crème Dubarry et croûtons Sucrine, aiguillettes de volaille au curry *** Pêche du moment Parmentier d'effilochée boeuf Blanquette de veau *** Crème caramel Pana cotta aux fruits rouges Choux chantilly	Œuf en deux cuissons sur fricassée de champignons Magret de canard, fricassée de champignons Salade de fruits flambés à la vanille, sablé et crème légère	Salade de roquette jambon cru et poire **** Pavé de saumon en croûte d'herbe, sauce Béarnaise, légumes ***** Mi-cuit au chocolat, chantilly et crème anglaise	Languedoc Roussillon Menu élaboré par les étudiants	FERME	FERME	Tartare de saumon Blanquette de veau Tartelette chocolat
du 31 mars au 04 avril 2025	FERME	FERME	CCF Menu non communiqué	Menu non communiqué. CCF	FERME	Tartine à la provençale *** Darne de saumon grillée et légumes Profiterolles	FERME	FERME
du 07 au 11 avril 2025	FERME	FERME	CCF Menu non communiqué	Tartare de saumon, jeunes pousses de betterave ***** Parillade de poissons, pommes vapeur ***** Cheesecake coulis passion	FERME	CCF Menu non communiqué	Bavaroise d'artichaut, sce Jalapenos, asperge vapeur et rôtie Filet de canard pané aux noisettes et miel, cuisse de canard confite, mille feuille de légumes de saison Fraises, pâte à cigarette, crèmeux mascarpone vanille	Assortiment finger food au brie de Meaux, frites Banana Split Burger
	Menus à 14,00 € hors boissons		Menus à 21,00 € hors boissons		Menu à 26,00€ hors boissons		Menu à 36,00€ hors boissons	