

	Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Du 05 au 11 janvier 2026	FERME	FERME	Velouté de potimarron et châtaignes, topping de pois chiches ***** Comme une carbonara revisitée (tagliatelles à la crème de butternut, tofu mariné et légumes rôtis) ***** Panna cotta au lait de coco, brunoise de fruits, chutney butternut	FERME	FERME	Velouté Dubarry ***** Poulet fermier rôti, Pommes duchesses et légumes glacés ***** Ananas frais	FERME	FERME
Du 12 au 18 janvier 2026	Velouté de potimarron, croûtons maison et crème montée à la ciboulette ***** Croziflette – salade ***** Moelleux chocolat, sorbet clémentine	Soupe de potimarron au lard, tuile de Beaufort ***** Croziflette et salade ***** Tartelette aux myrtilles	Avocat crevettes à notre façon ***** Souris d’agneau glacée au miel épicié ***** Fruits rouges jubilés + Sablé et crème diplomate ou mousseline	Assiette de charcuterie ***** Potée auvergnate *** tarte lentilles verte du puy	Velouté de betterave et œuf parfait ***** Jambonnette de poulet champignons et épinards, polenta crémeuse, jus corsé. ***** Moelleux pistache, sorbet menthe bergamote	Velouté de butternut et crème à la noisette ***** Poulet fermier rôti, Pommes duchesses et légumes glacés ***** Ananas frais	Thème : La Restauration rapide Les menus vous seront communiqués ultérieurement.	FERME
du 19 au 25 janvier 2026	Velouté de potimarron, croûtons maison et crème montée à la ciboulette ***** Croziflette – salade ***** Moelleux chocolat, sorbet clémentine	Soupe de potimarron au lard, tuile de Beaufort ***** Croziflette et salade ***** Tartelette aux myrtilles	Salade bleue aux poires ***** Côte de bœuf pour 2, béarnaise, pommes ***** Poire belle Hélène	CCF Les menus ne peuvent être communiqués	Tartare de daurade, gingembre et citron vert ***** Selle d’agneau farcie, panais, carotte fane et endives braisées ***** Dessert sucré autour d’un légume	Assiette de charcuterie ***** Sauté de porc à l’estragon et lentilles cuisinées ***** Tarte Alsacienne	Thème : La cuisine végétale Les menus vous seront communiqués ultérieurement.	FERME
du 26 au 31 janvier 2026	Tartine pomme oignon Guéméné / Tonnelet de pommes de terre crème acidulée / Choux Duxelles Betterave / Crudités ***** Quiche végétale / Accras / Yakitoris de poulet / Crevette frite / Frites de patate douce ***** Planche de fromage ***** Madeleine / Moelleux au chocolat / Choux chantilly	Cuisses de grenouille persillade ***** Pavé de sandre, sauce vin rouge, garniture bourguignonne, épeautre ***** Panna Cotta cassis et crumble pain d’épices	Tataki de thon snacké, avocat ***** Crevettes flambées au Nikka, wok de légumes croquants, riz basmati aux herbes ***** Trilogie de dessert	CCF Les menus ne peuvent être communiqués	Crevettes panées, sauce américaine ***** Jarret de Boeuf basse température sauce express du chef Pierre Gagnaire, Gnocchi de légumes, champignons, poireaux ***** Dôme citron mandarine	Assiette de charcuterie ***** Sauté de volaille à la crème et boulgour aux petits légumes ***** Tarte Bourdaloue	Thème : La cuisine espagnole Les menus vous seront communiqués ultérieurement.	FERME
du 01 au 08 février 2026	Tartine pomme oignon Guéméné / Tonnelet de pommes de terre crème acidulée / Choux Duxelles Betterave / Crudités ***** Quiche végétale / Accras / Yakitoris de poulet / Crevette frite / Frites de patate douce ***** Planche de fromage ***** Madeleine / Moelleux au chocolat / Choux chantilly	Cuisses de grenouille persillade ***** Pavé de sandre, sauce vin rouge, garniture bourguignonne, épeautre ***** Panna Cotta cassis et crumble pain d’épices	FERME	Salade de coco de paimpol *** Cotriade Bretonne *** Dessert Phare	Gambas marinées et grillées façon onigara-yaki, sauce moutarde à la violette, salade de fenouil, pommes vertes, radis et vinaigrette au yuzu ***** Caille fumée au foin, jus réduit au vin jaune, topinambour farcie au risotto et champignons, chips de peau de volaille ***** Baba aux agrumes d'hiver, sirop au pamplemousse et/ou bergamote, chantilly au miel.	Quiche Lorraine ***** Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf ***** Crème caramel	Thème : L'art des crêpes Les menus vous seront communiqués ultérieurement.	Crème de potiron ***** Darnes de saumon beurre nantais, lentilles cuisinées ***** Assiette de fromage
du 09 au 15 février 2026	FERME	FERME	Duo de saumon et blinis **** Carré d’Agneau en croûte d’herbes, légumes de saisons **** Cœur coulant chocolat, sorbet poire, crème légère	Quiche au livarot *** poulet sauté vallée d’auge *** chaud froid de pomme caramel au beurre salé	FERME	Quiche fruit de mers ***** Blanquette de volaille au curry riz pilaf ***** Crème caramel	Thème : Menu de la St Valentin Les menus vous seront communiqués ultérieurement.	Sablé au parmesan et sa mousse de chèvre ***** Dos de lieu jaune meunière pomme duchesse haricots verts ***** Coulant au chocolat
du 16 au 22 février 2026	FERME	FERME	Menus réalisés par les élèves	salade chèvre chaud et lard *** Sandre à l’oseille *** broyé du poitou	FERME	Tartare de saumon ***** Jambonnette de Dinde aux champignons purée de patate douce ***** Assortiment de fromages	Thème : La cuisine traditionnelle Les menus vous seront communiqués ultérieurement.	Quiche Lorraine ***** Curry d’agneau, riz madras ***** Brochettes d’ananas rôtis glace coco financiers
	Menus à 15,00 € hors boissons		Menus à 21,00 € hors boissons	JANVIER FEVRIER 2026	Menu à 26,00€ hors boissons		Menu à 36,00€ hors boissons	