

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