

## MENUS DE SEPTEMBRE à DECEMBRE 2022.

	Lundi midi	Mardi Midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
du 05 septembre au 09 septembre 2022								
du 12 septembre au 16 septembre 2022				Quiche saumon & poireaux ***** Poulet sauté Basquaise, pommes de terres grillées ***** Salade de fruits frais et son sorbet				
du 19 septembre au 23 septembre 2022			Assiette de fruits de mer ***** Râble de lapin farci, pommes Jackson, asperges vertes ***** Plateau de fromages ***** Tartelettes aux fruits	*Légumes à la grecque ***** Gougeonnettes de poissons sauce tartare, risotto safrané ***** Pêches flambées		*Tarte fine de sardines et compote de fenouil, pétales de tomates confites, ***** Estouffade de veau provençale, ***** assiette de fruits frais		
du 26 septembre au 30 septembre 2022	*Planche de charcuterie/salade/pickles ***** Blanquette de veau, riz créole ***** Petits pots de crème	Profiteroles d'escargots ***** Suprême de pintade aux herbes, garniture bourguignonne et tagliatelles ***** Chariot de desserts			Salade César aux crevettes et mangue *** Pavé de veau au porto, tagliatelles *** Tarte tatin, crème vanillée	Melon et jambon cru ***** Souris d'agneau braisée, flan de blettes ***** Broyé du Poitou et sa glace vanille		Crudités *** Suprême de poulet mariné miel gingembre et grillé, légumes sautés *** Dessert des pâtisseries
du 03 octobre au 07 octobre 2022	*Planche de charcuterie/salade/pickles ***** Blanquette de veau, riz créole ***** Petits pots de crème	Profiteroles d'escargots ***** Suprême de pintade aux herbes, garniture bourguignonne et tagliatelles ***** Chariot de desserts			Salade croquante au brie frit *** Filet de pintade farci sous la peau, purée de cèleri, HV en persillade *** Tarte chocolat framboises	* Quiche au livarot ***** Poulet sauté Vallée d'Auge ***** Chaud-Froid de Pommes		Crudités *** Suprême de poulet mariné miel gingembre et grillé, légumes sautés *** Dessert des pâtisseries

	Lundi midi	Mardi Midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
du 10 octobre au 14 octobre 2022	Assortiment de crudités *** Suprême de volaille fermière au Porto Jardinière de légumes, riz pilaf *** Pomme rôtie, crème chantilly et sauce caramel beurre salé	Rillettes de maquereau, pickles *** Pavé de sandre demi-sel, embeurré de choux, pomme de terre de Noirmoutier *** Gâteau nantais, poires flambées			Rilette de maquereau, mesclun, pickles *** Parmentier de canard, crème d'ail *** Crème brûlée	Salade folle parfumée au cassis et son œuf poché Bourguignonne *** Côte de bœuf sauce Bourguignonne *** Beignet de pomme et sa sauce	Tartare de poisson *** Pavé de veau aux cèpes, gnocchi *** Baba au rhum	Velouté de légumes d'automne, poitrine fumée, œuf parfait, *** Escalope panée, sauce tartare, légumes rôtis *** Petits pots de crème
du 17 octobre au 21 octobre 2022	Assortiment de crudités *** Suprême de volaille fermière au Porto Jardinière de légumes, riz pilaf *** Pomme rôtie, crème chantilly et sauce caramel beurre salé	Rillettes de maquereau, pickles *** Pavé de sandre demi-sel, embeurré de choux, pomme de terre de Noirmoutier *** Gâteau nantais, poires flambées			Tarte fine au confit de canard *** Filet de daurade, sauce vin blanc, risotto vert *** Moelleux au chocolat	Flammekueche *** Choucroute de poissons *** Mirabelles et sa glace	Fricassée d'escargots à la bière de la Brie *** Magret de canard à la rose de Proven Risotto d'orge perlée *** Cheese-cake au Brillat-Savarin	Velouté de légumes d'automne, poitrine fumée, œuf parfait, *** Escalope panée, sauce tartare, légumes rôtis *** Petits pots de crème
du 24 octobre au 04 novembre 2022	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>							
du 07 novembre au 11 novembre 2022			Bisque de langoustines *** Suprême de volaille grillé, sauce Béarnaise, croustillon de légumes *** Plateau de fromages *** Œuf en neige, crème de mangue et tuile aux amandes	Tarte fine au chèvre *** Blanquette de veau à l'ancienne, riz et légumes glacés *** Œufs en neige, crème anglaise				
du 14 novembre au 18 novembre 2022	Houmous *** Taboulé libanais *** Massaman curry à la volaille, riz madras *** Tiramisu de fruits rouges		Œuf en deux cuisson, fricassée de champignons, sauce Madère *** Filet de lieu jaune Dieppoise, risotto safrané, carottes glacées *** Plateau de fromages *** Sablé, crème pistache et fruits	Œuf poché Bourguignon *** Faux-filet grillé beurre Maitre d'Hôtel, pommes de terre rôties, tomates au four *** Nage d'agrumes			Royale de romarin aux légumes et parmesan *** Palette de légumes sur daal de lentilles *** Fenouil, mascarpone, chocolat blanc	Légumes à la grecque en verrine *** Fricassée de volaille Beaujolaise, riz créole *** Soupe d'agrumes à la menthe

	Lundi midi	Mardi Midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
du 21 novembre au 25 novembre 2022	<p>Houmous ***</p> <p>Taboulé libanais ***</p> <p>Massaman curry à la volaille, riz madras ***</p> <p>Tiramisu de fruits rouges</p>	<p>Œuf parfait, champignons, écume de persillade ***</p> <p>Magret au miel, légumes glacés, écrasée de PdT ***</p> <p>Pommes rôtie, chocolat, noisette</p>	<p>Velouté de cèpes, beignet soufflés ***</p> <p>Pavé de veau au gingembre, légumes chop suey, pommes de terre roties ***</p> <p>Plateau de fromage ***</p> <p>Gratin de pommes et poires caramélisées aux noisettes, glace vanille</p>	<p>Salade d'endives aux noix et bleu ***</p> <p>Filet de poisson sauce vin blanc à l'estragon, 3 purées ***</p> <p>Génoise aux fruits de saison et son coulis</p>	<p>Bar/potimarron/moutarde et verveine ***</p> <p>Magret de canard/Miel/légumes de saisons ***</p> <p>Chocolat</p>		<p>Cannelloni de poisson, sauce américaine ***</p> <p>Râble de lapin farcie Cromesquis d'abattis Pressé de légumes de saison ***</p> <p>Poirier</p>	<p>Légumes à la grecque en verrine ***</p> <p>Fricassée de volaille Persane, riz pilaf ***</p> <p>Coupe d'agrumes</p>
du 28 novembre au 02 décembre 2022		<p>Œuf parfait, champignons, écume de persillade ***</p> <p>Magret au miel, légumes glacés, écrasée de PdT ***</p> <p>Pommes rôtie, chocolat, noisette</p>	<p>Croustillon de légumes, mozzarella et chorizo ***</p> <p>Pavé de bar aux épices, nouilles chinoises et légumes, sauce aux herbes ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Fruits au sabayon de Muscat</p>	<p>Œuf cocotte à la crème d'ail ou sauce Porto ***</p> <p>Contre filet rôti, salsifi au beurre, country potatoes ***</p> <p>Crêpes flambées</p>	<p>Langoustine marinées et croustillante au riz soufflé ***</p> <p>Pavé de bœuf/Morilles/légumes de saisons ***</p> <p>Fruits exotiques</p>		<p>Tourte de viandes aux morilles, salade croquante ***</p> <p>Filet de sole meunière, pommes en 2 versions, carotte au cumin ***</p> <p>Tarte au citron déstructurée</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques et topinambours, tatare de pommes de terre à l'aigrette, écume de wasabi ***</p> <p>Magret de canard caramélisé au miel et épices, polenta et flan de légumes ***</p> <p>Omelette Norvégienne</p>
du 05 décembre au 09 décembre 2022	<p>Tartare de St Jaques et saumon ***</p> <p>Parmentier de canard et foie gras ***</p> <p>Dessert de Noel des pâtisseries</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Carpaccio de St Jacques aux légumes croquants ***</p> <p>Lotte pochée à l'huile d'olive noire Purée de butternut et légumes racines ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Dessert de Noël</p>	<p>Croustade d'œufs brouillés au saumon fumé, salade de légumes croquants ***</p> <p>Côte de bœuf grillée sauce Bordelaise, pommes forestières et dariole de courgettes ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Salade de fruits du moment</p>	<p>Avocat cocktail aux crevettes ***</p> <p>Escalope de saumon crème de tomates au gingembre, croquettes de pommes de terre au curry ***</p> <p>Pannequets aux poires, coulis, de mangue</p>	<p>Œuf parfait, fricassée de champignons sauce foie gras ***</p> <p>Paupiette de sole et saumon, langoustine et légumes croquants ***</p> <p>Marron</p>	<p>Assiette de la Baltique ***</p> <p>Dos de saumon à l'unilatéral, beurre blanc parfumé à l'aneth ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Cheese cake, émulsion de mélisse</p>	<p>Ceviche de Gambas, agrume, avocat, coriandre ***</p> <p>Carré d'agneau aux épices, tajine de légumes ***</p> <p>Exotique</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques et topinambours, tatare de pommes de terre à l'aigrette, écume de wasabi, ***</p> <p>Mignon de porc au deux moutardes, polenta et flan de légumes, ***</p> <p>Croustillant à la noix de coco et sa crème bavaroise vanille cœur framboise</p>

	Lundi midi	Mardi Midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
du 12 décembre au 16 décembre 2022	Tartare de St Jaques et saumon *** Parmentier de canard et foie gras *** Dessert de Noel des pâtisseries	Amuse-bouche *** Carpaccio de St Jacques aux légumes croquants *** Lotte pochée à l'huile d'olive noire Purée de butternut et légumes racines *** Fromage *** Dessert de Noël	Saint-Jacques aux agrumes *** Ris de veau braisé au Porto et au foie gras, pommes aux airelles, céleri braisé *** Plateau de fromages *** Macaron rose, fruits rouges Jubilées	Huitres glacées au crémant d'Alsace *** Tournedos sauce périgourdine, gratin de pommes de terre aux cèpes *** Buche	Saint-Jacques /topinambours/papaye *** Veau/morilles/polenta/légumes croquants *** Agrumes	Amuse-bouche *** Assiette de foie gras *** Ris de veau braisés au Porto et champignons *** Plateau de fromages *** Omelette Norvégienne	Ravioles de foie gras *** Turbot, sauce safranée, mini légumes *** Choco pralin	Menu proposé par nos étudiants
du 19 décembre 2022 au 02 janvier 2023	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>							

## *Tarifs des menus hors boissons*

14,00 €

18,00 €

20,00 €

24,00 €

35,00 €