



Menus du lundi 20 au samedi 25 mai 2019

Du lundi au vendredi de 8h à 18h - Le samedi de 8h à 15h30

	Menu classique	Plat végétarien
Lundi 20/05	Tomates au basilic et chèvre Aiguillette de volaille aux fruits et épices Tartelette aux fruits	Tarte aux herbes
Mardi 21/05	Salade de poivrons marinés Escalope de veau Milanaise au parmesan Crème brûlée à la cardamome	Spaghetti aux courgettes et crème à la noisette
Mercredi 22/05	Tarte à la moutarde Jarret de veau confit aux oignons et thym citronné Choux Chantilly	Pancakes aux légumes
Jeudi 23/05	Concombre farci au thon sauce blanche Cuisse de poulet aux épices Aumônières de fruits sauce chocolat	Croquette de quinoa au chèvre
Vendredi 24/05	Salade coleslaw Emincé de volaille Basquaise Feuilleté aux fruits	Flan de lentilles corail et son coulis de légumes à la crème
Samedi 25/05	Salade et gaspacho Emincé de bœuf aux champignons noirs Roulé à la crème mousseline	Tarte au chèvre et courgettes

***Salle de restaurant - Salon de thé
Formules ou carte***

Lucioles & Titres Restaurant acceptés