

Lundi 05/10

PRIVATISATION

Mardi 06/10

Salade océane
Escalope de poulet façon cordon bleu
Pennes basilic
Buffet de desserts

Mercredi 07/10

Buffet d'entrées
Joue de porc à la catalane
Pommes de terre
Tarte bourdaloue

Jeudi 08/10

Salade hareng pommes de terre
Epaule d'agneau confite / Flageolets
Buffet de desserts

Vendredi 09/10

Salade basquaise
Filet de lieu croute d'herbes
Pipérade basquaise
Gâteau basque

Lundi 12/10

Buffet d'entrées
Daube de boeuf / Pommes vapeur
Tarte tatin

Mardi 13/10

Rillettes thon basilic
Echine de porc
Petits pois à la française
Buffet de desserts

Mercredi 14/10

Buffet d'entrées
Ravioles ricotta épinards
Crème parmesan
Crumble aux pommes

Jeudi 15/10

Pissaladière
Moules à la crème / Frites
Buffet de desserts

Vendredi 16/10

Oeuf poché à la paysanne
Poulet sauté chasseur
Polenta crémeuse
Verrine aux fruits rouges

Menu complet 16.50 € Entrée + plat 14.50 €
Supplément steak 4 €

Lundi 19/10

Buffet d'entrées
Saucisse / Lentilles
Crème brûlée

Mardi 20/10

Velouté de potimarron
Pâtes carbonara
Buffet de desserts

Mercredi 21/10

Buffet d'entrées
Tajine de dinde aux olives
Semoule
Pana cotta chocolat

Jeudi 22/10

Salade de gésiers
Joue de boeuf en daube
Ecrasé de pommes de terre
Buffet de desserts

Vendredi 23/10

Salade gravlax de saumon
Suprême de volaille
Risotto
Cepe de Garabaud

Lundi 26/10

Buffet d'entrées
Poulet rôti
Pommes au four
Tarte citron

Mardi 27/10

Salade César
Poitrine de cochon confite
Purée maison
Buffet de desserts

Mercredi 28/10

Buffet d'entrées
Blanquette de la mer / Riz
Verrine after eight

Jeudi 29/10

Bouillon Vermicelle
Poule au pot
Buffet de desserts

Vendredi 30/10

Salade niçoise
Escalope de dinde panée
Tomate provençale
Haricots vert
Moelleux chocolat