

Semaine du 08/01/2024 au 12/01/2024

Lundi 08/01

Restaurant fermé

Mardi 09/01

Restaurant fermé

Mercredi 10/01

Restaurant fermé

Jeudi 11/01

Restaurant fermé

Vendredi 12/01

Restaurant fermé

Semaine du 15/01/2024 au 19/01/2024

Lundi 15/01

Seiches farcies aux deux tomates

Jarret d'agneau à la Guinness, pommes de terre grenaille

Strudel aux pommes et aux raisins, crème d'amandes et glace à la cannelle

Allergènes : 1-3-5-7-8-9-12-14

Mardi 16/01

Foie gras poêlé Arlequin

Suprême de volaille, croquettes de panais aux châtaignes, sauce aux abricots et au thym

Viennois aux pommes

Allergènes : 1-3-7-8-9-12

Mercredi 17/01

Restaurant fermé

Jeudi 18/01

Restaurant fermé

Vendredi 19/01

Cuisses de grenouilles sautées à l'ail et au champagne

Brochette de dinde marinée au gingembre et romarin, spaghettis parfumé à la truffe

Moelleux aux carottes et à la coco

Allergènes : 1-2-3-7

Semaine du 22/01/2024 au 26/01/2024

Lundi 22/01

Crème Saint-Germain, flan de quorn et croûtons

Pavé de bœuf sauce poivrée, pommes pompadour, poêlée forestière

Croquette de poire à la coco

Allergènes : 1-3-7-9-12

Mardi 23/01

Queues de scampis sautées aux légumes frits et au curry

Mignon de veau à l'estragon et à la moutarde, pommes de terre tournées sautées au beurre

Mousse au chocolat aux grains de café

Allergènes : 1-2-3-7-8-9-12

Mercredi 24/01

Restaurant fermé

Jeudi 25/01

Restaurant fermé

Vendredi 26/01

Soupe de céleri et scampis aromatisés au curry

Ossobucco classico, tagliatelles au beurre

Moelleux au chocolat

Allergènes : 1-2-3-5-7-9-12

Semaine du 29/01/2024 au 02/02/2024

Lundi 29/01

Gambas aux fruits de la passion

Ballotin de suprême de volaille à l'ardennaise, pois gourmands sautés, pommes maxime

Forêt noire

Allergènes : 1-2-3-5-7-9-10

Mardi 30/01

Poêlée de seiches aux piments d'Espelette

Cassolette de turbot et de scampis à l'estragon, gratin de légumes d'antan au raifort

Riz au lait sur lit de caramel à la fleur de sel

Allergènes : 1-2-7-9-12-14

Mercredi 31/01

Terrine de lapin aux pistaches, salade gourmande

Ballotin de pintade truffé, pleurotes et lardons sautés, jus aromatisé aux fines herbes, pomme maxime

Tiramisu au café, glace à la vanille

Allergènes : 1-3-5-7-8-9-12

Jeudi 01/02

Tartare de cabillaud, glace à la moutarde à l'ancienne et tomates cerise

Tournedos de magret de canard au vieux porto, rosace de pommes de terre

Bavarois au caramel à la fleur de sel

Allergènes : 1-3-4-5-8-9-14

Vendredi 02/02

Parmigiana d'aubergines au basilic

Mignon de porcelet farci au chèvre et tomates confites, pommes de terre sautées, tombée de navets caramélisés

Crème brûlée façon Bonne-Maman

Allergènes : 1-3-7

Semaine du 05/02/2024 au 09/02/2024

Lundi 05/02

Soupe de panais et de topinambours, crumble de pancetta

Cuisse de volaille farcie au persil, pommes de terre grenaille lardées

Cake au café et aux fruits de la passion

Allergènes : 1-3-7-9-12

Mardi 06/02

Mille feuilles de bœuf, mousse de foie gras, toast brioché

Tournedos de canard aux figues, pommes chips

Gâteau de crêpes à l'ananas confit, sauce pina colada

Allergènes : 1-3-7-12

Mercredi 07/02

Esqueixada

Filet de bœuf, champignons des bois, sabayon à la bière et à la moutarde

Tarte aux figues, glace à la châtaigne

Allergènes : 1-3-5-7-8-9-12

Jeudi 08/02

Mousse de poisson en anneau de courgettes

Carré d'agneau mariné et sabayon d'ail doux, gnocchis aux épinards

Cassata à la sicilienne, crème anglaise au chocolat

Allergènes : 1-2-4-5-12

Vendredi 09/02

Velouté de chou-fleur et dés de saumon, chiffonnade d'aubergines

Ragoût de bœuf mijoté, légumes de saison et purée aux fines herbes

Mousse au chocolat noir, tuile de beurre de cacao et noisettes

Allergènes : 1-3-7-12

Semaine du 12/02/2024 au 16/02/2024

Lundi 12/02

Bouillabaisse de coquillages

Tournedos de pluma, rosace d'aubergines et de courgettes, épinards à l'ail, patatas bravas

Cannelé bordelais

Allergènes : 1-3-5-7-9-12-14

Mardi 13/02

Restaurant fermé

Mercredi 14/02

Filet de poisson à la lombarde

Joues de porc braisées aux poivrons et aubergines, pommes de terre farcie

Tarte catalane aux framboises et à la noisette, crème anglaise

Allergènes : 1-3-5-7-12-14

Jeudi 15/02

Petite nage à l'ostendaise

Croustillant de blanc de pintade, poêlée de légumes, sauce au porto rouge, purée de vitelotte à l'huile de truffe

Eclair farci à la crème de citron meringuée

Allergènes : 1-3-5-7-9-12

Vendredi 16/02

Frisée aux lardons, vinaigrette de framboise

Magret de canard à la Kriek, chicons glacés, gratin savoyard

Feuilleté aux pommes, glace à la cannelle

Allergènes : 1-3-5-9

Semaine du 19/02/2024 au 23/02/2024

Lundi 19/02

Crème brûlée au parmesan, tomates confites et basilic

Côtes d'agneau, rondelles de pommes frites, tonnelet de courgettes farcie de purée

Tarte brésilienne

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 20/02

Loempia au poulet, aux tagliatelles et carottes

Coquilles St Jacques grillées farcies aux trois tapenades, pdt sautées au beurre de pesto

Entremet au chocolat et poires confites

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9

Mercredi 21/02

Scampis rôtis au lard fumé, polenta à l'encre de seiche, gaufrettes de courgettes, brunoise de poivrons tricolores en vinaigrette

Tournedos de bœuf, sauce choron, pdt sautées, panier de champignons

Crème brûlée aux raisins secs et baba au rhum

Jeudi 22/02

Mousse de dorade, sauce à l'orange et lavande

Cabillaud grillé et purée à la ciboulette et au citron vert

Tarte au chocolat et poire, glace au spéculoos

Vendredi 23/02

Velouté d'endives aux deux fromages d'abbaye

Couscous de volaille et merguez d'agneau, semoule fine aux raisins

Nems à la banane et sauce au chocolat noir

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7

Semaine du 11/03/2024 au 15/03/2024

Lundi 11/03

Gratin de polenta aux escargots

Loup de mer au lard fumé et ciboulette

Sablé fin à la mangue, crème fouettée aux fruits de la passion

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 12

Mardi 12/03

Gambas grillés à la mexicaine

Joues de porc braisées à la normande

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 13/03

Pavé d'omble chevalier, trio de carottes, sauce au beurre blanc

Côtés d'agneau aux dattes aillées confites, cwène di gate

Moelleux aux amandes et à la framboise, crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 7 - 8 - 12

Jeudi 14/03

Javanais de foie de canard et jambon

Filets de rougets grillés sur galette de pdt, caramel de balsamique et sirop d'orange

Tarte tatin aux pommes

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 7 - 12

Vendredi 15/03

Stage - restaurant fermé.

Semaine du 18/03/2024 au 22/03/2024

Lundi 18/03

Tarte fine de rouget, concassé de tomates, copeaux de parmesan

Entrecôte béarnaise, salade mixte, pommes gaufrette

Macarons à la framboise et à l'estragon, crème anglaise à la menthe

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 10 - 12

Mardi 19/03

Velouté de patates douces et poires

Ballotin de volaille farci aux noix et aux pommes, poêlée de lardons et carottes, sauce au sirop d'érable

Gâteau espagnol aux amandes, noisettes et zestes, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 20/03

Mille feuilles de poireaux aux lardons

Perche poêlée, champignons sautés, gnocchis et épinards

Parfait aux amaretti, sauce à l'orange

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Jeudi 21/03

Velouté de truite

Filets de plie farcis

Verrine de coco et chocolat blanc

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 12

Vendredi 22/03

Stage - restaurant fermé

Semaine du 25/03/2024 au 29/03/2024

Lundi 25/03

Restaurant fermé

Mardi 26/03

Restaurant fermé

Mercredi 27/03

Parmentier de brocolis et cabillaud, pesto et tomates

Hachis parmentier au confit de canard à la truffe, champignons sautés à l'ail, chips de betteraves rouges

Mousse au caramel au croquant au chocolat et aux poires caramélisées

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14

Jeudi 28/03

Feuilleté de boudin blanc au chutney de figues et abricots

Entrecôte au beurre de pesto, brick de champignons, patates douces aux fines herbes

Gaufre de Bruxelles

Allergènes : 1 - 4 - 7 - 8 - 12

Vendredi 29/03

Stage - Restaurant fermé

Semaine du 01/04/2024 au 05/04/2024

Lundi 01/04

Congé

Mardi 02/04

Restaurant fermé

Mercredi 03/04 *Menu à la carte*

Asperges à la flamande

Salade de scampis croquants, vinaigrette aux fruits de la passion

Tacos de tartare de bœuf, roquette et parmesan

~~~

*Entrecôte grillée béarnaise, salade mixte, pommes gaufrette*

*Magret de canard sauce aux eryngii, gratin dauphinois*

*Loup de mer aux deux tapenades, brunoise de légumes sauce basilic*

~~~

Chou craquelin, crème chantilly au mascarpone

Forêt noire, crème anglaise

Moelleux au chocolat

Jeudi 04/04 *Menu à la carte*

Voir menu du 03/04/2024

Vendredi 05/04

Stage - Restaurant fermé

Semaine du 08/04/2024 au 12/04/2024

Lundi 08/04

Croquettes de saumon fumé et de poireaux

Croustillant d'aubergines, mignon de porc aux 5 poivres et courgettes grillées

Gâteau de crêpes à l'orange, crème anglaise parfumée à la lavande

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7

Mardi 09/04

Palourdes au beurre de basilic

Filet de bœuf aux trois fruits et balsamique, semoule

Sablé aux fruits de la passion, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mercredi 10/04 *Menu à la carte*

Voir menu du 03/04

Jeudi 11/04 *Menu à la carte*

Voir menu du 03/04

Vendredi 12/04

Carpaccio de bœuf classico à la vinaigrette d'agrumes

Dos de saumon d'Ecosse pané au sésame, champignons sautés aux herbes fraîches, purée de vitelottes

Dame au chocolat noir amer

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 5 - 11

Semaine du 15/04/2024 au 19/04/2024

Lundi 15/04

Crème de laitue aux coquillages et au concombre

Rognons de veau à la liégeoise, flambés au Pécket parfumés aux baies de genévrier, pommes grenaille

Cassata à la sicilienne, Amaretti, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 8 - 9 - 12 - 14

Mardi 16/04

Velouté de potimarron à l'emmental, croquants au fromage et aux graines de moutarde

Filet de turbot vapeur, chantilly aromatisée à la vodka, flan de brocoli

Tartelette soufflée au chocolat

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12

Mercredi 17/04 Menu à la carte

Voir le menu du 03/04

Jeudi 18/04 Menu à la carte

Voir le menu du 03/04

Vendredi 19/04

Spaghettis vongole

Pintade farcie aux champignons et petits légumes sautés, polenta grillée

Bavarois au chocolat et orange, coulis d'ananas

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7

Semaine du 22/04/2024 au 26/04/2024

Lundi 22/04

Quenelles de volaille à l'estragon

Lotte en croûte de pommes, chips de betterave

Paris-Brest

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9

Mardi 23/04

Croquettes de viande, sauce salsa

Tajine de jarret de veau aux champignons, semoule aromatisée à la menthe et à la coriandre

Crêpe à la pomme flambée, glace au chocolat noir

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 24/04 *Menu à la carte*

Voir le menu du 03/04

Jeudi 25/04 *Menu à la carte*

Voir le menu du 03/04

Vendredi 26/04

Tartare de St Jacques aux pommes vertes

Carré d'agneau en croûte d'herbes et moutarde, tombée d'haricots princesse, pommes pont-neuf

Profiteroles à la vanille, coulis de fruits rouge au porto

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 10 - 12 - 14

Semaine du 13/05/2024 au 17/05/2024

Lundi 13/05

Risotto aux noix de St Jacques

Joues de porc au banyuls, purée aux champignons

Dacquoise aux noix, raisins secs et crème au beurre au café

Allergènes : 1 - 5 - 9 - 12 - 14

Mardi 14/05

Dôme d'aspic de jambonneau farci à la mousse de jambon

Dos de cabillaud, purée de céleri-rave, sauce à l'anis étoilé

Tarte catalane aux framboises, noisettes, crème anglaise

Allergènes : 3 - 4 - 7 - 9 - 12

Mercredi 15/05 Menu à la carte

Cappuccino de bisque de gambas

Asperges aux scampis, purée de petits pois

Terrine de volaille, sauce à l'estragon

~~~

Tournedos de magret de canard, sauce aux cerises, champignons sautés, pdt

Bar de ligne en croûte de pain de mie, épinards, sauce au beurre noisette, citron et câpres

Ballotine de pintade farcie au chorizo, tourelle de légumes frits, pdt soufflées

~~~

Fraisier aux biscuits roses, crème anglaise

Mille-feuilles à la vanille et praliné amande

Tuile aux amandes, chantilly à la fleur d'oranger, sauce chocolat

Jeudi 16/05 Menu à la carte

Voir menu du 15/05

Vendredi 17/05

Demi baby homard au curry et poireaux

Magret de canard cuit en deux temps, sauce aux raisins marinés, pommes de terre rissolées

Choux à la crème et pistache

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 8 - 12

Semaine du 20/05/2024 au 24/05/2024

Lundi 20/05

Congé

Mardi 21/05

Cuisses de grenouilles en croûte de sésame, sauce à l'estragon

Perche poêlée, champignons sautés, gnocchis et épinards

Cake au chocolat, sorbet mangue

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12

Mercredi 22/05

Menu à la carte

Voir menu du 15/05

Jeudi 23/05

Menu à la carte

Voir menu du 15/05

Vendredi 24/05

Gambas sautées à l'ail façon plancha aux piments d'Espelette

Magret de canard sauce aigre douce aux petits oignons glacés, polenta sautée à la sauge

Tartelette aux ananas sauce fine aux fruits rouges

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 12

Semaine du 27/05/2024 au 31/05/2024

Lundi 27/05

UAA 2 - restaurant fermé

Mardi 28/05

UAA 2 - restaurant fermé

Mercredi 29/05

UAA 2 - restaurant fermé

Jeudi 30/05

Menu à la carte

Voir menu du 15/05/2024

Vendredi 31/05

Loup de mer au basilic, asperges vertes glacées au beurre

Paëlla de volaille à la valencienne

Crêpe à la fleur d'oranger, banane et caramel

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14

Semaine du 03/06/2024 au 07/06/2024

Lundi 03/06

Ravioles de brandade de dorade, sauce crustacés

Côtes d'agneau, rondelles de pommes frites, tonnelet de courgettes farci de purée

Tarte aux pommes impératrice

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9

Mardi 04/06

Mousse de perche de Nil, sauce au beurre à l'orange

Entrecôte grillée Helder, fagot de haricots, brochette de pât

Entremet au chocolat et aux poires confites

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

Mercredi 05/06 Menu à la carte

Voir menu du 15/05

Jeudi 06/06 Menu à la carte

Voir menu du 15/05

Vendredi 07/06

Courgette farcie à la mousse de poissons

Saltimbocca alla romana, tagliatelles au beurre salé

Tartelette aux pommes et à la marmelade d'orange

Semaine du 10/06/2024 au 14/06/2024

UAA 3

Bonne fin d'année scolaire,

Bonnes vacances

&

Rendez -vous en septembre 2024.