

Janvier

Déjeuner du Lundi 8.01.2024	Déjeuner du Mardi 9.01.2024	Déjeuner du Jeudi 11.01.2024	Déjeuner du Vendredi 12.01.2024
Déjeuner du Lundi 15.01.2024	<p>Déjeuner du Mardi 16.01.2024 16,50€</p> <p>Cuisine végétarienne <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Consommé de Légumes façon « dashi »</i> Ou <i>Salade de cuidité</i> ***** <i>Pavé de Thon grillé, condiment huître pommes Granny, le céleri en texture</i> ***** <i>Nage d'agrumes miellée à la menthe et cannelle, accompagnée d'un sorbet pamplemousse</i> Ou <i>Ananas flambé Glace coco</i></p>	Déjeuner du Jeudi 18.01.2024	Déjeuner du Vendredi 19.01.2024
Déjeuner du Lundi 22.01.2024	<p>Déjeuner du Mardi 23.01.2024 16,50€</p> <p>Cuisine végétarienne <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Champignons de Paris « cru et cuit »/ duxelles / feuilleté croustillant/espuma de cèpes</i> Ou <i>Terrine de légumes</i> ***** <i>Légumes d'hiver rôtis, sauce carotte et yuzu</i> <i>Carottes multicolores/cerfeuil tubéreux/ navets « boule d'or » / jus yuzu / tuiles de pain</i> Ou <i>Coco de Paimpol / courge butternut / radis / crème de morilles/ crumble parmesan</i> ***** <i>Sablé Breton / soufflé au citron vert / jus d'épices</i> Ou <i>Cerises flambées Glace Vanille</i></p>	Déjeuner du Jeudi 25.01.2024	<p>Déjeuner du Vendredi 26.01.2024 16,50€</p> <p>Ballade en Outre-mer <i>Mise en bouche :</i> <i>Chips de bananes plantain «Patacones» et guacamole</i> ***** <i>Cabillaud mariné au agrumes, avocat fumé</i> ***** <i>Colombo de volaille</i> <i>Ecrasé de pommes de terre à l'ail doux, gratin de christophines</i> ***** <i>Ananas rôti à la vanille Bourbon, Tourments d'amour et sa quenelle glacée au muscovado</i></p>

Mardi et Vendredi : **le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**
 Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

<p>Déjeuner du Lundi 29.01.2024</p>	<p>Déjeuner du Mardi 30.01. 2024 18 €</p> <p>Cuisine végétarienne <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Panacotta aux petits légumes et herbes fraîches</i> Ou <i>Salade d'endives roquefort et noix</i> ***** <i>Tronçon de Lotte au curry vert « maison » sauce coco/vanille et aubergine fumée</i> ***** <i>Avocat / pistache / glace yaourt / biscuit sablé</i> Ou <i>Mangue flambée sorbet passion</i></p>		
<p>Février</p>			
		<p>Déjeuner du Jeudi 1.02.2024</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 2.02.2024 16,50€</p> <p>Hauts-de-France <i>Mise en bouche :</i> <i>Gaspacho ch'ti de betteraves et Granny Smith</i> ***** <i>Endive braisée, sauce Vitello tonnato</i> ***** <i>Tournedos de carbonade de bœuf à la bière des Ch'timis</i> <i>Pavés de pommes de terre, petits légumes glacés</i> ***** <i>Ronde des pâtisseries Nordistes : tarte au sucre, tarte à la rhubarbe Picarde, mirabelles flambées, ch'ti sorbet à la Kriek</i></p>
<p>Déjeuner du Lundi 5.02.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Dans une crêperie ... <i>Pancake de courgette et ricotta, roquette assaisonnée</i> ***** <i>Galette saucisse à la bretonne, sauce au cidre et compotée d'oignons de Roscoff, choux de Bruxelles rôtis</i> ***** <i>Profiterole de crêpes au chocolat</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 6.02.2024 16,50€</p> <p><i>Filet de rouget snacké en escabèche d'hiver</i> Ou <i>Saumon fumé et son blinis</i> ***** <i>Civet de chevreuil à l'embeurrée de choux</i> ***** <i>Fondant chocolat, crème glacée gingembre</i> ou <i>Pêche flambée façon Melba</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 8.02.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Les crêpes du monde... <i>Samossas croustillantes à l'indienne aux carottes et au curry de Madras</i> ***** <i>Ficelle Picarde et sa salade d'endives aux fruits secs</i> ***** <i>Pancake et son sirop d'érable Canadien, quenelle de glace vanille</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 9.02.2024 16,50€</p> <p>En avance sur le Nouvel an chinois Cuisine asiatique <i>Mise en bouche :</i> <i>Aileron de poulet laqué au soja et au miel</i> ***** <i>Large nem de crabe et de pamplemousse</i> ***** <i>Phô vietnamien</i> ***** <i>Pavlova exotique hivernale</i></p>

Mardi et Vendredi : **le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**
 Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

<p>Déjeuner du Lundi 12.02.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Œuf cocotte au foie gras du Périgord *****</p> <p>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuidité *****</p> <p>Ile flottante au caramel</p>	<p>Déjeuner du Mardi 13.02.2024 18 €</p> <p><u>Repas à thème Chef d'œuvre</u> <u>La Cuisine Escoffier XIX ET XXe</u> <u>siècles</u></p> <p>Buffet froid Buffet chaud Buffet de dessert</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 15.02.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Minestrone au pesto de Gènes *****</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole *****</p> <p>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 16.02.2024 18€</p> <p>En retard sur la Saint Valentin</p> <p><i>Mise en bouche :</i> Croquettes de chorizo *****</p> <p>Tarte fine carot'olis, sorbet piquillos *****</p> <p>Blanquette d'agneau aux morilles</p> <p>Pommes tournées et carottes nouvelles fanes *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Souffle de fraîcheur</p>
<p>Mars</p>			
<p>Déjeuner du Lundi 4.03.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Œuf cocotte au foie gras du Périgord *****</p> <p>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuidité *****</p> <p>Ile flottante au caramel</p>	<p>Déjeuner du Mardi 5.03.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 7.03.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Minestrone au pesto de Gènes *****</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole *****</p> <p>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 8.03.2024 18€</p> <p>Voyage en pays de Loire et Centre-Val de Loire</p> <p><i>Mise en bouche :</i> Huître tiède en écume de parmesan *****</p> <p>Emincé cru de bar, gressin à l'encre de seiche Ou Assiette de charcuterie sarthoises *****</p> <p>Coquilles Saint-Jacques à la Nantaise Gratin de pommes de terre Solognotes et choux de Bruxelles rôtis *****</p> <p>Concorde</p>
<p>Déjeuner du Lundi 11.03.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon *****</p> <p>Curry de volaille à l'indienne *****</p> <p>Baba Irish coffee</p>	<p>Déjeuner du Mardi 12.03.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 14.03.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Crème de fruits de mer *****</p> <p>Navarin d'agneau aux haricots *****</p> <p>Tarte feuilletée aux fruits de saison</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 15.03.2024 18€</p> <p>Bourgogne-Franche-Comté</p> <p><i>Mise en bouche :</i> Gougères de Bourgogne *****</p> <p>Œuf en meurette *****</p> <p>Râble de lapin farci aux deux moutardes Crêpes Vonnassiennes *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Paris-Beaune et ses mirabelles flambées</p>

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€
Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

<p>Déjeuner du Lundi 18.03.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon *****</p> <p>Curry de volaille à l'indienne *****</p> <p>Baba Irish coffee</p>	<p>Déjeuner du Mardi 19.03.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 21.03.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Crème de fruits de mer *****</p> <p>Navarin d'agneau aux haricots *****</p> <p>Tarte feuilletée aux fruits de saison</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 22.03.2024 16,50€</p> <p>CCF 1CUI/ICSR</p> <p>Quiche aux poireaux et à la poitrine fumée *****</p> <p>Volaille rôtie, jus tranché à l'ail doux et au foie gras, navets nouveaux et pommes de terre à l'échirlète *****</p> <p>Carpaccio d'oranges au Cointreau et sa quenelle glacée mandarine</p>
<p>Déjeuner du Lundi 25.03.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche *****</p> <p>Emincé de bœuf grillé, beurre Café de Paris, pommes steak house et maïs *****</p> <p>Chocolat Liégeois</p>	<p>Déjeuner du Mardi 26.03.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 28.03.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Minestrone au pesto de Gènes *****</p> <p>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée *****</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 29.03.2024 16,50€</p> <p>CCF 1CUI/ICSR</p> <p>Tartare d'avocat aux crevettes *****</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, pommes tournées *****</p> <p>Tarte à l'Alsacienne aux pommes et à la rhubarbe</p>
<p>Avril</p>			
<p>Lundi 01.04.2024</p>	<p>Mardi 02.04.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 4.04.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Minestrone au pesto de Gènes *****</p> <p>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée *****</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 5.04.2024 16,50€</p> <p>Nouvelle Aquitaine CCF ICSR</p> <p>Mise en bouche : Rouleau landais au foie gras *****</p> <p>Tapas *****</p> <p>Axoa d'Espelette Pommes sarladaises, artichaut farci *****</p> <p>Gâteau Basque et fraises au vin Glace aux macarons de Saint-Emilion Cannelé avec le café</p>

Mardi et Vendredi : **le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**
Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

<p>Déjeuner du Lundi 8.04.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Tex-Mex</p> <p>Tacos de poulet, sauce avocat *****</p> <p>Chili con carne *****</p> <p>Tequila Sunrise glacée</p>	<p>Déjeuner du Mardi 9.04.2024 18 € 1 produit, 2 déclinaisons + CCF CSR <i>Mise en bouche</i> *****</p> <p><i>Galette de pied de porc et queue de bœuf</i> <i>Ou</i> <i>Assiette de charcuterie et pickles de légumes</i> *****</p> <p><i>Pavé de rumsteck grillé, jus d'une bordelaise et moëlle</i> <i>Pommes Pont neuf</i> <i>Ou</i> <i>Fricassée de cuisse de volaille des Landes aux trompettes de la mort, moelleux de carotte</i> *****</p> <p><i>Sabayon au Chocolat/café/grué/gelée</i> <i>Ou</i> <i>Cerises flambées/glace chocolat/Chantilly</i></p>	<p>Jeudi 10.04.2024</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 12.04.2024 16,50€</p> <p>Occitanie</p> <p><i>Mise en bouche :</i> <i>Tartine du mendiant au roquefort</i> *****</p> <p><i>Gambas à la plancha, confiture de tomate et pesto de basilic</i> *****</p> <p><i>Cassoulet de Toulouse</i> *****</p> <p><i>Croustade Gasconne, pruneaux flambés à l'Armagnac et glace à l'amande</i></p>
<p>Déjeuner du Lundi 29.04.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Tex-Mex</p> <p>Tacos de poulet, sauce avocat *****</p> <p>Chili con carne *****</p> <p>Tequila Sunrise glacée</p>	<p>Déjeuner du Mardi 30.04.2024 16,50€ CCF CUI + CSR</p> <p><i>Salade de rougets</i> <i>Ou</i> <i>Avocat aux crevettes</i> *****</p> <p><i>Plat candidat libre à déduire</i> <i>Filet de volaille farci aux morilles, flan de carotte, pommes fondantes</i> *****</p> <p><i>Moelleux chocolat</i> <i>Ou</i> <i>Pêches flambées au Cointreau façon Melba (coulis framboises et glace vanille)</i></p>		
<p>Mai</p>			
		<p>Déjeuner du Jeudi 2.05.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Version méditerranée</p> <p>Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins *****</p> <p>Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan *****</p> <p>Croustilles aux fruits rouges</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 3.05.2024</p>

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€
Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

<p>Déjeuner du Lundi 6.05.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>“Le “fast food Blayais Wrap au pesto et à la mozzarella *****</p> <p>Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées *****</p> <p>Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</p>	<p>Déjeuner du Mardi 7.05.2024 16,50€</p> <p>CCF CUI CSR <i>Tarte fine d’asperges, émulsion de</i> <i>piquillos</i> <i>Ou</i> <i>Assiette Scandinave</i> *****</p> <p><i>Double entrecôte sauce bordelaise,</i> <i>pommes cocotte et mousseline de carotte</i> *****</p> <p><i>Sabayon de fruits rouges à l’Izarra</i> <i>Ou</i> <i>Cerises jubilées</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 9.05.2024</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 10.05.2024</p>
<p>Déjeuner du Lundi 13.05.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>“Le “fast food Blayais Wrap au pesto et à la mozzarella *****</p> <p>Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées *****</p> <p>Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</p>	<p>Déjeuner du Mardi 14.05.2024 18 €</p> <p>Menu « contemporain »</p> <p><i>Tête de veau/poulpe/feta/tomate</i> <i>Ou</i> <i>Tomates/burrata</i> *****</p> <p><i>Ris de d’agneau/légumes primeurs /agrumes</i> *****</p> <p><i>Fraise/rhubarbe/gelée de thé à la</i> <i>menthe/tuiles</i> <i>Ou</i> <i>Fraise/glace vanille/coulis/Chantilly</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 16.05.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Tartare de bar à la tahitienne *****</p> <p>Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne *****</p> <p>Forêt noire</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 17.05.2024</p>
<p>Déjeuner du Lundi 20.05.2024</p>	<p>Déjeuner du Mardi 21.05.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 23.05.2024 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Tartare de bar à la tahitienne *****</p> <p>Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne *****</p> <p>Forêt noire</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 24.05.2024</p>

Mardi et Vendredi : **le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**
Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

<p>Déjeuner du Lundi 27.05.2024 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p>Version Tapas méditerranée</p> <p><i>Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée</i> *****</p> <p><i>Bruschetta de jambon et sa salade mélangée</i> *****</p> <p><i>Meringues fraises-Chantilly</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 28.05.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 30.05.2024 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p>Assortiment de petits légumes Athéniens *****</p> <p><i>Tournedos sauté châtelaine, pommes noisette</i> *****</p> <p><i>Tulipe de fraise Nina</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 31.05.2024 18€</p> <p>Normandie, Bretagne</p> <p><i>Mise en bouche : Mini kouign-amann à l'andouille</i> *****</p> <p><i>Entre terre et mer...</i> *****</p> <p><i>Sole meunière au beurre de baratte Les deux pommes sautées</i> *****</p> <p><i>1000 feuilles Breizh, crème glacée au caramel de cidre-beurre salé</i></p>
<p>Juin</p>			
<p>Déjeuner du Lundi 3.06.2024 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p>Version Tapas méditerranée</p> <p><i>Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée</i> *****</p> <p><i>Bruschetta de jambon et sa salade mélangée</i> *****</p> <p><i>Meringues fraises-Chantilly</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 4.06.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 6.06.2024 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p>Assortiment de petits légumes Athéniens *****</p> <p><i>Tournedos sauté châtelaine, pommes noisette</i> *****</p> <p><i>Tulipe de fraise Nina</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 7.06.2024 16,50€</p> <p>Un retour en Poitou, Charentes</p> <p><i>Mise en bouche : Tartine aux fèves crues</i> *****</p> <p><i>Mouclade Rochelaise</i> *****</p> <p><i>Carré de porc poêlé au Pineau, embeurrée de chou d'Echiré</i></p> <p><i>Grosses frites nouvelles à la fleur de sel de l'île de Ré</i> *****</p> <p><i>Fantastik à la fraise, citron et basilic, sorbet « maison » à la fraise Mara des bois</i></p>