

SEPTEMBRE

Déjeuner du Lundi 7.09.2026	Déjeuner du Mardi 8.09.2026	Déjeuner du Jeudi 10.09.2026	Déjeuner du Vendredi 11.09.2026
Déjeuner du Lundi 14.09.2026	Déjeuner du Mardi 15.09.2026	Déjeuner du Jeudi 17.09.2026	Déjeuner du Vendredi 18.09.2026 18€ <i>Fin d'été, début d'automne en locavore</i> <i>Mise en bouche : Beignets de tomates</i> ***** <i>Couteaux de mer, condiment chistorra, huile parfumée et figues</i> ***** <i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, sauce mousseuse à l'ail confit</i> <i>Gnocchi de patate douce et laitue braisée</i> ***** <i>Soupe de melon et mousse légère au fromage blanc</i>
Déjeuner du Lundi 21.09.2026	Déjeuner du Mardi 22.09.2026	Déjeuner du Jeudi 24.09.2026	Déjeuner du Vendredi 27.09.2026

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

Déjeuner du Lundi 28.09.2026	Déjeuner du Mardi 29.09.2026 18€ <i>« En repoussant un peu l'été »</i> <i>Autour de la tomate</i> ***** <i>Sauté d'agneau aux herbes de garrigue,</i> <i>« ratatouille » en fine brunoise</i> ***** <i>Les derniers fruits d'été pochés et flambés à</i> <i>la verveine citron, sorbet fromage blanc</i> <i>« maison », fine tuile de yaourt grec aux</i> <i>zestes d'agrumes</i>		
OCTOBRE			
		Déjeuner du Jeudi 1.10.2026	Déjeuner du Vendredi 2.10.2026
Déjeuner du Lundi 5.10.2026	Déjeuner du Mardi 6.10.2026 18€ <i>Brasserie Nouvelle-Aquitaine</i> <i>Terrine « maison » tout canard et son</i> <i>pain de campagne élaboré par nos soins</i> ***** <i>Tournedos de joue de bœuf au vin de</i> <i>Buzet, pommes Maxime</i> ***** <i>Cannelé façon profiterole, glace</i> <i>fortement vanillée « maison » et</i> <i>pruneaux flambés</i>	Déjeuner du Jeudi 8.10.2026	Déjeuner du Vendredi 9.10.2026

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

Page 2

Déjeuner du Lundi 12.10.2026	Déjeuner du Mardi 13.10.2026 18€ Brasserie Parisienne <i>Crème de langoustines</i> ***** <i>La blanquette de veau à l'ancienne,</i> <i>petits légumes glacés</i> ***** <i>Chou parisien au café, muscats juste</i> <i>flambés</i>	Déjeuner du Jeudi 15.10.2026	Déjeuner du Vendredi 16.10.2026
NOVEMBRE			
Déjeuner du Lundi 2.11.2026	Déjeuner du Mardi 3.11.2026	Déjeuner du Jeudi 5.11.2026	Déjeuner du Vendredi 6.11.2026 18€ Le « Bistro » <i>Mise en bouche : Cannelés au foie gras</i> ***** <i>Ceviche de Daurade et leche de tigre</i> Ou Tartare de saumon frais ***** <i>Faux filet grillé, sauce Béarnaise</i> <i>Pommes allumette, flan de carotte des sables</i> ***** <i>Paris Brest</i> Ou Ananas frais flambé et rose feuilletée en <i>sucré</i>
Déjeuner du Lundi 9.11.2026	Déjeuner du Mardi 10.11.2026	Déjeuner du Jeudi 12.11.2026	Déjeuner du Vendredi 13.11.2026 18€ Blaye Bistronomie <i>Mise en bouche : Pain de semoule en</i> <i>pissaladière</i> ***** <i>Endive caramélisée au miel, Scamorza,</i> <i>crème de châtaignes</i> ***** <i>Burger maison, sauce à la Guinness et au</i> <i>cheddar, potatoes épicées au four</i> ***** <i>Coulant caramel, soupe de poires</i>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

Déjeuner du Lundi 16.11.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées ***** Rôti de bœuf, jus Périgourdin, poêlée de ratatouille et pommes frites ***** Crème brûlée	Déjeuner du Mardi 17.11.2026	Déjeuner du Jeudi 19.11.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Assortiment de crudités ***** Poulet rôti, pommes sautées au thym ***** Tarte aux pommes	Déjeuner du Vendredi 20.11.2026 18€ Un bouchon en Auvergne-Rhône-Alpes <i>Mise en bouche : Gougères de Bourgogne</i> ***** <i>Brouet automnal à la châtaigne et tuile d'Abondance</i> Ou assiette de charcuterie du "mâchon lyonnais" ***** <i>Civet de joue de porc au Beaujolais nouveau, croquette de pieds de cochon, pomme Macaire à la duxelles de champignons</i> ***** <i>Tarte Tatin revisitée</i> Ou Pommes flambées, glace vanille
Déjeuner du Lundi 23.11.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées ***** Rôti de bœuf, jus Périgourdin, poêlée de ratatouille et pommes frites ***** Crème brûlée	Déjeuner du Mardi 24.11.2026	Déjeuner du Jeudi 26.11.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Assortiment de crudités ***** Poulet rôti, pommes sautées au thym ***** Tarte aux pommes	Déjeuner du Vendredi 27.11.2026 18€ Le « Bistronomik » <i>Mise en bouche : Crème Dubarry glacée au saumon fumé, gelée de persil et œufs de lumps</i> ***** <i>Œuf mollet, panais cardamome et émulsion de foie gras</i> ***** <i>Poulpe grillé, salade de fenouil à l'avocat grillé, riz noir et sauce vierge</i> ***** <i>Coulant pistache, crème anglaise</i> Ou Tartare d'ananas au gingembre, sorbet basilic
Déjeuner du Lundi 30.11.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Croustillant de Saint Marcellin persillé sur doucette ***** Blanc de poulet sur peau sauté, sauce crème aux champignons des bois et semoule aux épices douces ***** Panacotta d'hiver			

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

DECEMBRE

	Déjeuner du Mardi 1.12.2026 18€ Brasserie de la côte d'Azur <i>Soupe de poissons et sa rouille</i> ***** <i>Filet de Loup rôti au beurre d'origan, fenouil en « texture »</i> ***** <i>La véritable tarte tropézienne, abricots flambés</i>	Déjeuner du Jeudi 3.12.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Assiette de la Baltique ***** Carré de porc au Porto, purée de carottes ***** Tiramisu aux marrons glacés	Déjeuner du Vendredi 4.12.2026 18€ Week-end à Rome <i>Mise en bouche : Chouzzas</i> ***** <i>Carpaccio de daurade, focaccia</i> ***** <i>Osso bucco à la coppa et aux agrumes, tagliatelles fraîches et gressin parfumé</i> ***** <i>Panna cotta café, poires et crumble noix (12 portions)</i> Ou Poire flambée à la Grappa, glace à la burrata, confiture de tomates relevée (12 portions)
Déjeuner du Lundi 7.12.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Croustillant de Saint Marcellin persillé sur doucette ***** Blanc de poulet sur peau sauté, sauce crème aux champignons des bois et semoule aux épices douces ***** Panacotta d'hiver	Déjeuner du Mardi 8.12.2026 18€ Brasserie en Bourgogne, Franche comté <i>Parfait de foie de volaille en fine gelée de vin doux</i> ***** <i>Poulet au Chambertin et sa terrine de pommes de terre</i> ***** <i>Poire fondante pochée, quenelle glacée au cassis « maison » et poires flambées</i>	Déjeuner du Jeudi 10.12.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Assiette de la Baltique ***** Carré de porc au Porto, purée de carottes ***** Tiramisu aux marrons glacés	Déjeuner du Vendredi 11.12.2026 18€ Allemagne, Autriche <i>Mise en bouche : Huître, voile de gelée, œufs de poisson</i> ***** <i>Mille-feuille de légumes sans pâte</i> ***** <i>Saumon farci en croûte, émulsion de beurre blanc au raifort</i> <i>Spätzles « maison » et rémoulade légère de racines</i> ***** <i>Strudel aux pommes, crème vanille, cerises flambées au kirsch</i>
Déjeuner du Lundi 14.12.2026 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i> Mise en bouche : Pruneaux au lard fumé ***** Foie gras, chutney Beraweka, toasts de pain viennois ***** Magret de canard, façon Apicius, aux clémentines, émulsion de lait épicé, pommes grenailles et champignon farci ***** Baba au rhum sur sabayon, glace rhum raisin	Déjeuner du Mardi 15.12.2026 20€ Menu de la semaine de Noël Repas de Noël (Projet élèves menu à déterminer)	Déjeuner du Jeudi 17.12.2026 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i> Saumon fumé et son blinis tiède ***** Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver ***** Bûche traditionnelle de Noël	Déjeuner du Vendredi 18.12.2026 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i> En avance sur Noël <i>Mise en bouche : Sablé au parmesan, tartare de Saint-Jacques</i> ***** <i>Œuf confit et Tomme de Savoie moussieuse</i> Ou Assiette de 6 huîtres fines de claires de Marennes et sa crépinette ***** <i>Pithiviers au pigeon, cuisse confite, jus de coffre, pommes Maxime et légumes racines en cocotte</i> ***** 100% chocolat

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)