

**AVRIL**

		<p><b>Déjeuner du Jeudi 2.04.2026</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><i>Minestrone au pesto de Gènes</i> *****</p> <p><i>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée</i> *****</p> <p><i>Crème renversée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 3.04.2026</b> 18€</p> <p><b>Nouvelle Aquitaine</b></p> <p><i>Mise en bouche : Rouleau landais au foie gras</i> *****</p> <p><i>Supions planchés, julienne de poivrons, Txistorra et écume de rouille</i> *****</p> <p><i>Axoa d'Espelette</i></p> <p><i>Pommes sarladaises, artichaut farci</i> *****</p> <p><i>Gâteau Basque</i></p> <p><i>Glace aux macarons de Saint-Emilion</i></p> <p><i>Cannelé avec le café</i></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 20.04.2026</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><b>Tex-Mex</b></p> <p><i>Tacos de poulet, sauce avocat</i> *****</p> <p><i>Chili con carne</i> *****</p> <p><i>Tequila Sunrise glacée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 21.04.2026</b> 18€</p> <p><b>Menu en honneur du Chef des Hulis</b></p> <p><i>Mundiya Kepanga que nous accueillons</i></p> <p><i>“Ol kaikai we i soim kala bilong Nuvelle-Aquitaine rijon bilong yumi”</i></p> <p><i>« La cuisine des couleurs de nos Terres de Nouvelles-Aquitaine »</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 23.04.2026</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><i>Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins</i> *****</p> <p><i>Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan</i> *****</p> <p><i>Croustilles aux fruits rouges</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 24.04.2026</b> 18€</p> <p><b>Occitanie</b></p> <p><i>Mise en bouche : 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><b>Déjeuner du Lundi 27.04.2026</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><b>Tex-Mex</b></p> <p><i>Tacos de poulet, sauce avocat</i> *****</p> <p><i>Chili con carne</i> *****</p> <p><i>Tequila Sunrise glacée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 28.04.2026</b> 18€</p> <p><b>Examens</b></p> <p><i>Autour du Thon</i></p> <p><i>Ou Salade de pamplemousse aux crevettes</i> *****</p> <p><u>Plat candidat</u></p> <p><i>Magret de canard rôti, sauce miel et citron, polenta aux fruits secs, navets glacés</i> *****</p> <p><i>Sablé breton aux fraises</i></p> <p><i>Ou Pêches flambées au Cointreau façon Melba</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 30.04.2026</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><i>Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins</i> *****</p> <p><i>Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan</i> *****</p> <p><i>Croustilles aux fruits rouges</i></p>	

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

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><b>Déjeuner du Lundi 4.05.2026</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><b>"Le" fast food Blayais</b></p> <p><i>Wrap au pesto et à la mozzarella</i> *****</p> <p><i>Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées</i> *****</p> <p><i>Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 5.05.2026</b> 18€</p> <p><b>Examens</b></p> <p><i>Autour des Asperges</i> <i>Ou Assiette Scandinave</i> *****</p> <p><u>Plat candidat</u> <i>Double faux-filet sauté sauce bordelaise, pommes cocotte et purée Vichy</i> *****</p> <p><i>Sabayon de fruits rouges à l'Izarra</i> <i>Ou Cerises jubiléés</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 7.05.2026</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 8.05.2026</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 11.05.2026</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 12.05.2026</b> 18€</p> <p><b>MENU PROJET CONTEMPORAIN RECHERCHE ELEVE</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 14.05.2026</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><i>Tartare de bar à la tahitienne</i> *****</p> <p><i>Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne</i> *****</p> <p><i>Forêt noire</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 15.05.2026</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 18.05.2026</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 19.05.2026</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 21.05.2026</b> Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p><i>Tartare de bar à la tahitienne</i> *****</p> <p><i>Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne</i> *****</p> <p><i>Forêt noire</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 22.05.2026</b> 18€</p> <p><b>Normandie, Bretagne</b></p> <p><i>Mise en bouche : Blinis au sarrasin, houmous</i> *****</p> <p><i>Gaspacho de langoustines</i> *****</p> <p><i>Sole meunière au beurre de baratte</i> <i>Patate rôtie aux herbes et courgettes grillées</i> *****</p> <p><i>Tarte fine aux pommes, crème glacée au caramel de cidre-beurre salé</i></p>

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

Mardi et Vendredi : **le menu gastronomique composé de 3 plats 16,50€ et 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 25.05.2026	Déjeuner du Mardi 26.05.2026	Déjeuner du Jeudi 28.05.2026	Déjeuner du Vendredi 29.05.2026
<b>JUN</b>			
<p><b>Déjeuner du Lundi 1.06.2026</b>  <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i>  <b>Version Tapas méditerranée</b></p> <p><i>Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée</i>                      *****</p> <p><i>Bruschetta au jambon cru, mâche en salade</i>                      *****</p> <p><i>Meringues fraises-Chantilly</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 2.06.2026</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 4.06.2026</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 5.06.2026</b> 18€</p> <p><b>Un retour en Poitou, Charentes</b></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>Fontainebleau, compotée d'abricots et fraises, granola</i></p>

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

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)**