

**En raison des examens de fin d'année, les ouvertures et fermetures du restaurant ainsi que les menus peuvent évoluer. Nous vous remercions de consulter régulièrement le site.**

MAI		
DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 04	Œuf poché scandinave Brochette de volaille grillée, sauce Béarnaise et ratatouille Melon	
Mardi 05	<b>Brasserie</b> Soupe oignons gratinée Darne de colin pochée Hollandaise et risotto de petit épeautre et carottes glacées Café ou chocolat liégeois	AB Tomate Burrata Poulet grillé à l'américaine, flan à l'ail Fromages Normands Dessert fraises/framboises.
Mercredi 06	Œuf mollet frit en meurette Filet de maquereau sauce moutarde Légumes primeurs Fraises melba	
Jeudi 07	<b>FERMÉ</b>	<b>FERMÉ</b>
Vendredi 08	<b>FÉRIÉ</b>	
Lundi 11	Salade de lentilles et œuf poché Maquereau à la moutarde boulghour Salade de fruits	
Mardi 12	<b>Brasserie</b> Rillettes de sardines Pavé de rumsteck, béarnaise, légumes de saison légumes tournés et glacés Riz au lait aux agrumes	<b>FERMÉ</b>
Mercredi 13	Salade occitane Magret de canard à la bordelaise, pommes grenaille à la sarladaise Macaron choco pruneaux	
Jeudi 14	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>

Vendredi 15	<b>FERMÉ</b>	
Lundi 18	Melon à l'italienne Vitello Tonnato et salade de pâtes Fraisier	
Mardi 19	Bouchée de la mer Risotto aux crevettes et herbes fraîches Panna cotta abricot et violette	<b>FERMÉ</b>
Mercredi 20	Déclinaison d'asperges Filet de bar à la provençale, légumes printaniers Dame blanche	
Jeudi 21	Œufs en gelée Moules marinières frites Tarte à la Rhubarbe meringuée	<b>FERMÉ</b>
Vendredi 22	Mille-feuilles de tomate au crabe Filet de bar à la provençale, légumes printaniers Framboises melba	
Lundi 25	<b>FÉRIÉ</b>	
Mardi 26	<b>Menu indien</b>  Gin Fizz Tagliatelles de courgettes et carottes au curry Butter Chicken, riz pilaf Tarte aux fraises et cardamome	<b>FERMÉ</b>
Mercredi 27	Tomate mozzarella Coquelet et riz façon paella Tarte aux fraises et framboises	
Jeudi 28	Téquila Sunrise, americano, Pussy foot Asperges vinaigrette aux herbes Fricassée de volaille à l'ancienne riz pilaf Fraises chantilly madeleine	<b>FERMÉ</b>
Vendredi 29	<b>FERMÉ</b>	

# JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 01	<p style="text-align: center;"><b>Menu Italien</b></p> <p>Filet de daurade au citron confit Fine ratatouille Tarte aux pêches et aux amandes</p>	
Mardi 02	<p style="text-align: center;"><b>Menu Italien</b></p> <p>Américano Arancini au pesto et au parmesan Et coulis de tomates Risotto aux légumes sautés et grillés Gelato (glace)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Végétal à partager</b></p> <p>1/Foccacia maison aux herbes du jardin, chèvre frais, condiments, Falafels, sauce yaourt, citron/menthe 2/Mini-Arancini 3/Tartines au coulis de tomates /Pickles de radis et oignons rouges 4/Caviar d'aubergine au paprika 5/Mousse de betterave, fleur de pensées 6/ Roulé aubergine, ricotta, purée de câpres 7/Panna cotta thym et poivron, Fromage Pavlova abricot rôti au romarin, compotée de fraise au citron, rhubarbe</p>
Mercredi 03	<p>Pressé de tomate et fromage de chèvre Filet de sébaste sauce vierge, risotto aux asperges vertes Framboises melba</p>	
Jeudi 04	<p style="text-align: center;"><b>Menu Italien</b></p> <p>Melon à l'italienne Risotto d'asperges &amp; fines herbes Tiramisu revisité aux fraises</p>	<p style="text-align: center;"><b>Végétal</b></p> <p>AB Gaspacho andalou et mille-feuilles de tomate crabe Lasagnes aux légumes et salade folle Beignets pomme/ Banane</p>
Vendredi 05	<p>Bruschetta Risotto d'épeautre aux courgettes Tartelette au citron</p>	
Lundi 08	<p style="text-align: center;"><b>Cuisson des viandes en restauration traditionnelle</b></p> <p>Pâté en croûte de volaille chaud Filet mignon de porc sauce charcutière, mousseline de légumes Dessert</p>	
Mardi 09	<p>Tequila Sunrise Carpaccio de courgettes fraîches, vinaigrette au citron Tataki de bœuf, légumes glacés Tartes aux fruits rouges</p>	<p style="text-align: center;"><b>Monochrome et Cocktail arc en ciel</b></p> <p>AB Violet : Crème de betterave, salade chou Vert : cappuccino de brocolis au pesto Rouge : pavé de bœuf et légumes croquants Bleu : Roquefort et Gorgonzola Orange : gâteau aux oranges caramélisées, sorbet à l'orange et suprêmes d'orange.</p>

Mercredi 10	<b>FERMÉ</b>	
Jeudi 11	Salade chaude de légumes sautés et rôtis aux épices, sauce épicée Riz au lait au caramel beurre salé	<b>PACA</b>  AB Pissaladière et salade verte Daurade au citron confit et flambée à l'anisé Fine ratatouille Niçoise Fromages régionaux Tarte aux pêches et amandes
Vendredi 12	Déjeuner en extérieur (EN INTERNE) Wrap aux légumes d'été + jambon Cheesecake	
Lundi 15	Wok de volaille, légumes de saison Tartelette aux fraises	
Mardi 16	<b>Brasserie</b>  Spitz Billes melon, pastèque Dos de lingue grillé, sauce vierge, légumes rôtis Fraisier	<b>Coupe du monde de foot 2026</b>  Allemagne : Cocktail à base de bière Argentine : salade avocat, ananas et crevettes Espagne : paëlla de légumes sautés France : Fromage : camembert/roquefort / boulette d'Avesnes Italie : dessert : tiramisu à la fraise
Mercredi 17	<b>À DÉFINIR</b>	
Jeudi 18	<b>À DÉFINIR</b>	<b>Occitanie</b>  AB Melon et jambon de Bayonne Brandade de morue parmentière, salade Fromages régionaux Crème Catalane et oreillettes
Vendredi 19	<b>À DÉFINIR</b>	