

RESTAURANT

La Promesse

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

ANNÉE SCOLAIRE 2026 - 2027

Ce restaurant est un outil pédagogique idéal pour les élèves en arts culinaires ou en services et commercialisation, il permet aux élèves de s'entraîner en situations réelles et de vous faire partager leur passion.

Ils sont en situation d'apprentissage dans les cuisines et le restaurant pédagogique qui sont des salles de classe.



CUISINE
EN APPRENTISSAGE



SERVICE
EN APPRENTISSAGE



UNE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE
À VOTRE ÉCOUTE



TOLÉRANCE &
BIENVUEILLANCE

*La passion
en partage*



Contact réservations au 01 34 97 92 19



ou restau.lapromesse@gmail.com

Menus

DU MOIS DE



SEPTEMBRE

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

JUIN



Les menus sur fond vert
correspondent à des
menus végétariens



Les menus sont donnés à titre indicatif.
Ils peuvent être modifiés pour des raisons
pédagogiques ou de livraisons.

*Une cuisine authentique,
une expérience unique*



SEPTEMBRE		
DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 14	RESTAURANT FERMÉ	
Mardi 15	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi 16	Tomate mozzarella Filet de poisson sauce vierge Ratatouille Tarte aux myrtilles	
Jeudi 17	RESTAURANT FERMÉ	PACA Presse de tomate, poivron et chèvre frais Pavé de maigre sauce vierge Garniture provençale Ou carré d'agneau aux herbes de Provence, fine ratatouille, tomate confite Tropézienne ou entremet aux figues
Vendredi 18	RESTAURANT FERMÉ	
Lundi 21	Œuf mimosa Petits légumes farcis Riz au lait de coco et fraises	
Mardi 22	RESTAURANT FERMÉ	Menu Occibon ! Aioli aux légumes ou tielle sètoise Gardianne de Bœuf et pommes croquettes Ou filet de daurade beurre blanc au muscat, fine ratatouille Fromage affiné La zezette de Sète, glace à la fleur d'oranger, abricots frais et sirop basilic
Mercredi 23	Salade de chèvre Poulet rôti, pommes pont neuf Tiramisu aux framboises	

Jeudi 24	Buffet de crudités Œufs mimosa curry Colombo de volaille Patates douces Faisselle, coulis de fruits rouges	Menu ibérique Tapas Gaspacho, gambas al ajillo, légumes marinés et jambon ibérique Araignée de porc et riz façon paella ou Zarzuela Poêlée de fruit d’été, helado de queso ou tarta de queso Mignardise
Vendredi 25	Tomates mozzarella Carré de porc rôti, jus de rôti, ratatouille Tarte aux fraises	
Lundi 28	Consommé de tomate glacé Suprême de poulet mariné Mille feuilles de légumes Framboise Melba	
Mardi 29	Salade composée Rôti de porc et rougail de haricots rouge Mousse au chocolat, éclat d’amande torréfié	“La Mamma en cuisine” Arancini, mayonnaise à la truffe, basilic, parmesan râpé Ou melon au jambon cru Bar en papillote, légumes colorés, grillés et beurre blanc Ou Saltimbocca de veau, gnocchi sauce au choix pesto ou arrabiata Fromage affiné Zuppa Inglese, crèmeux au citron, sorbet citron et meringue italienne ou Tiramisu
Mercredi 30	RESTAURANT FERMÉ	

OCTOBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Jeudi 01	Salade de chèvre chaud Rôti de porc, haricots verts au beurre. Crème caramel et tuile amandes	Menu brasserie Assiette d'huîtres Suprême de turbot dugléré, déclinaison d'artichaut ou gardiane, riz sauvage, brunoise courgette Ile flottante ou abricot flambé glace aux noix, financier et mignardise
Vendredi 02	Terrine de poisson Poulet rôti, risotto et champignons sautés, jus de rôti et mayonnaise Tarte Normande	
Lundi 05	Avocat cocktail crevettes Pavé de maigre en croûte de persil et d'ail, épinard, brocolis, maïs Tarte aux pommes et coing	
Mardi 06	Menu Normand Salade de fromages Normands Escalope à la normande et légumes glacés, Crumble aux pommes, caramel beurre salé d'Isigny	Tu viens ! On ouvre le Bordeaux ? Velouté de moules et poireau Côte de bœuf beurre maître d'hôtel, garniture Basquaise Ou Bar à la Bordelaise, purée de pommes de terre et cèpes Fromage affiné Gâteau Basque à la crème pâtissière Ou tarte aux pommes du Limousin et crumble de châtaignes
Mercredi 07	RESTAURANT FERMÉ	
Jeudi 08	La Normandie Poulet vallée d'Auge, carottes glacées Fromages normands, salade verte Tarte normande	Menu Normand Crème dieppoise en cocotte lutée Ou cèpes rôtis, chips de jambon et tuile camembert Carré de veau vallée d'auge, champignons des bois, carotte des sables Ou Poisson à la Normandie, pommes vapeur et brocolis Fallue perdue et pomme flambée

Vendredi 09	Salade normande Filet de poisson dieppoise Douillon aux pommes	
Lundi 12	Déclinaison d'artichaut et coques Poulet Rôti, pommes allumettes Coupe glacée et segments d'orange	
Mardi 13	Menu bistrot Quiche végétarienne, poireaux au curry Filet de daurade sauté façon meunière Purée de butternut et pousses de cerfeuil Sabayon au citron vert Salade d'oranges et sorbet	Octobre rose Tartare de pamplemousse rose, radis et chou rouge Ou Ceviche, leche del tigre chou et grenade Crevettes flambées et bisque de tête de crevettes, betteraves rôties et julienne de betterave, riz pilaf rose Ou Carré agneau, ravioles aux champignons des bois et houmous de betterave Fromage affiné Tiramisu à la framboise au macaron, glace fraise Ou seins chocolat
Mercredi 14	RESTAURANT FERMÉ	
Jeudi 15	Quiche Lorraine Filet de poisson sauté sauce vierge Pomme vapeur Salade de fruits frais	Europe du Nord Gravelax de saumon crème raifort & blinis Frikadeller, chou à la danoise et pommes de terre Hasselback Ou Ragout de viande (Kalops) Omelette norvégienne Ou gâteau national de Norvège
Vendredi 16	RESTAURANT FERMÉ	
VACANCES D'AUTOMNE		

NOVEMBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 02	Potage Julienne Darblay Curry de volailles, riz madras Crème caramel ou madeleines	
Mardi 03	Menu Indien Beignets de carottes, façon pakoda, épices pan massala Dahl de pois cassés et rôti de veau Riz pilaf aux épices, courgettes tournées et glacées Panna cotta rose et graines de chia	Bollywood dans l'assiette Chole (soupe de pois chiche), Palak paneer et nan au fromage Carré de porc façon tika massala, Pommes de terre châteaux safranées Fromage affiné Gulab Jamun et glace Kulfi Chai latte
Mercredi 04	Feuilleté de brouillade d'œufs aux pleurotes Filet de saumon, sauce américaine, riz pilaf Coupe exotique	
Jeudi 05	Potage Esaü, chips lard. Rôti de veau poêlé, Pommes boulangères Pêche flambée, financier	Soirée chasse Velouté de potimarron et châtaignes Ballotine de caille au foie gras, poêlée de champignons de saison, gratin de pommes de terre Tarte tatin
Vendredi 06	Salade aux endives, grenade et roquefort Steak sauté Bercy, pommes pont neuf Mousse au chocolat et salade d'oranges	
Lundi 09	Crème de champignons Mousseline de merlan arlequin Douillon normand	
Mardi 10	Menu végétal d'automne Velouté de potimarron et crème de noisettes Noisettes torréfiées et huile de noisettes Butternut rôti au cumin Carottes glacées et purée de panais, marron rôtis et cacahuètes torréfiées, tempura de fanes Brunoise de poires aux épices, billes de tapioca au lait de coco, crumble aux amandes	L'appel du Large Tartare de daurade, poires, courgettes, dattes et pickles d'oignons rouges Maquereau cuit à court mouillement, légumes grillés, et glacés grenade et aioli Fromage affiné Tarte au chocolat et caramel

Mercredi 11	Férié	
Jeudi 12	Bourgogne Terrine de lapin Estouffade de bœuf bourguignon, gratin de Pommes de terre et cèleri Pavlova cassis	Soirée asiatique Crevettes à l’aigre doux Poulet du Sichuan, nouilles sautées Soupe de fruits, boule coco
Vendredi 13	Planche apéro gourmande Veau Marengo, pommes vapeur Crème vanille	
Lundi 16	Promenade dans les bois Crème de potimarrons et châtaignes Penne regate aux cèpes et volailles Flan pâtissier	
Mardi 17	Menu DROM - COM Julienne de légumes, sauce coco et arachides Curry d’agneau, purée de tarot, oignons et arachides Ananas frais	Le souk des délices - Soirée orientale Briouate, chèvre menthe et navets Tajine de daurade, grillée à l’anis, potimarron, pois chiches, pommes de terre tournées, courgettes, pruneaux et amandes Salade d’oranges, Pavlova aux agrumes, sorbet fleur d’oranger, thé à la menthe
Mercredi 18	Salade automnale Papillote de saumon, julienne de légumes, Beurre blanc Tarte aux pommes	
Jeudi 19	Menu DROM - COM Beignet de crevettes Curry de volaille riz madras Salade de fruits exotiques, rocher coco	Beaujolais nouveau Quenelle de brochet sauce Nantua Joue de porc à la bourguignonne Gratin dauphinois Poire belle dijonnaise, tuile
Vendredi 20	Cocktail de crevettes ananas Tataki de bœuf, purée de patates douces, carottes glacées Cookie caramel beurre salé	
Lundi 23	Restaurant fermé	

Mardi 24	Restaurant fermé	Europe du Nord : Les saveurs qui se montent en kit Saumon fumé et céleri rémoulade Truite à la bière, betteraves et racines rôties, pommes de terre hasselback Fromage affiné Tarte aux poires et airelles
Mercredi 25	Pont l'évêque en feuille de brick Fricassée de volaille à la normande Carottes et poireaux Tarte normande	
Jeudi 26	Œuf Mimosa Pavé de poisson grenobloise, légumes d'automne Tarte aux myrtilles	Menu végétal Betterave rôtie au miel, crumble de noisette Purée de haricots tarbais à l'huile de sésame, carottes glacées et poireaux rôtis et vinaigrette aux noix Riz au lait de coco, ananas flambé
Vendredi 27	Brasserie Velouté de carottes, œuf poché, huile d'herbes, croûtons Daurade, cuite à court mouillement, riz pilaf et sabayon au citron vert Flan pâtissier	
Lundi 30	Assiette de jambon et accompagnement Risotto de fruits de mer Tarte aux poires façon Bourdaloue	

DÉCEMBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Mardi 01	Restaurant fermé	Asie : Tokyo to Bangkok (Pesco végétarien) Gyozas carottes et navets, sauce citronnelle et soja Ou rouleaux de printemps crevettes sauce cacahuète Bo-bun vietnamien, tofu mariné Ou ramen de poisson et tamago (œuf mariné au soja) Panna cotta au sésame noir Et Mochi anko (à la pâte d'haricots rouges)
Mercredi 02	Tartare d'avocat Dos de loup aux langoustines Purée de légumes Clafoutis aux poires	
Jeudi 03	Salade d'endive composée Pavé de bœuf sauce et beurre Bercy, Pommes dauphine Œuf à la neige, tuile aux amandes	Menu traditionnel Velouté Dubarry Pavé de bar aux langoustines, risotto de céleri, Purée de courges Ou Poulet vallée d'Auge, pommes de terre macaires Baba pommes coings Ou crumble pommes caramel et crème d'Isigny
Vendredi 04	Velouté de carottes, croûtons à l'ail Polenta crémeuse, chou-fleur rôti, sauce Thaï Dessert ananas gondole caramel au piment	
Lundi 07	Velouté Dubarry Légumes d'automne mijotés au lard paysan Ananas gondole	
Mardi 08	 Choux farcis Sauce tomate Riz au lait de coco, compoté d'ananas	Menu végétal "Jardin d'hiver" aux épices douces Déclinaison autour de l'oignon, chips, financier salé Ou Pois chiche et butternut massala Bourguignon de champignons et tofu fumé Ou chou fleur rôti au curcuma, purée de topinambours au cumin et carottes glacées au curry Faux-mage à tartiner végétal, fruits sec et pain aux fruits secs Gâteau au chocolat à la courgette, praliné noisettes ou Riz au lait de coco safrané et ananas vanille

Mercredi 09	Profiteroles de crevettes Pavé de bœuf sauce béarnaise Gratin dauphinois Salade de fruits exotiques	
Jeudi 10	Omelette roulée Fricassé de volaille aux champignons Pommes flambées	Amérique du nord Crab rolls et sa salade coleslaw Pulled pork burger, Frites de patates douces et pommes pont neuf Ou tourte à la viande New York cheese cake Ou brownie crème anglaise
Vendredi 11	Avocat crevettes Blanquette de veau, riz pilaf aux épices Tarte au citron vert	

SEMAINE DES MENUS DE NOËL

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 14	Repas de Noël	
Mardi 15	Repas de Noël – végétal	Dîner de Noël
Mercredi 16	Repas de Noël	
Jeudi 17	Repas de Noël	Dîner de Noël
Vendredi 18	Repas de Noël	

JANVIER

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 04	Restaurant fermé	
Mardi 05	Brasserie Carpaccio de chou-fleur et clémentines et jambon cuit Saucisse de Morteau, purée de pommes de terre, carottes tournées, jus au thym Tartelette caramel et chocolat	Menu Végétarien “Héroïne des champs” Cappuccino de butternut Polenta crémeuse champignons, courges et pois chiches grillés Fromage affiné Tartelette choco-cacahuète-caramel
Mercredi 06	Assiette gourmande Coupe de fruits exotiques	
Jeudi 07	Velouté Saint Germain Filet de saumon à l’oseille, pommes vapeur Galette des Rois	Potage Esaü Chartreuse de faisan Forêt noire
Vendredi 08	Rillettes au tandoori et salade de la mer Escalope de volaille viennoise, beurre noisette, purée de potimarron, panais glacés et choux de Bruxelles Crème brûlée à la pistache	
Lundi 11	Œuf mimosa Sauté de veau marengo, déclinaison de carottes Crème brûlée et tuile	
Mardi 12	Hauts de France Salade d’endives au jambon Waterzoï de cabillaud Verrine spéculoos pommes	Menu “saveurs de Normandie” Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux de Créances et sauce vin blanc Jambonnette farcie à l’andouille de Vire, sauce au cidre, purée de carottes des sables, fanes frites, pommes à l’anglaise Fromage affiné Brioche perdue et pomme flambée au pommeau, caramel au beurre salé

Mercredi 13	Œuf mimosa Mignon de porc charcutière Pommes mousseline Paris Brest	
Jeudi 14	Ile de France Salade parisienne Jambonnette de volaille farcie aux champignons de Paris sauce Montmorency, trilogie de choux Opéra	Ile de France Soupe de cresson Entrecôte double Bercy, pommes pont neuf Baba au noyau de Poissy
Vendredi 15	Œufs brouillés aux champignons de Paris escalopés et sautés Darne de colin, beurre blanc, pommes duchesse et carottes tournées Coupe grand Marnier	
Lundi 18	Velouté de potimarron Pavé de lieu jaune, purée de haricots tarbais, vinaigrette au sésame Coupe Normande et pomme caramélisée	
Mardi 19	Ile de France Poireaux vinaigrette, jambon de Paris Risotto de coquillettes, volaille rôtie et champignons de Paris sautés Brie de Meaux Sorbet orange, Grand Marnier	Menu Bourgogne Franche comté Gougères farcies sauce mornay Fondue bourguignonne et ses sauces maisons Ou fondue franc-comtoise aux fromages (Choix à donner à la réservation) Poire Belle-Dijonnaise et sa boule de glace vanille
Mercredi 20	Terrine de légumes Panier de légumes en pâte à choux Galette des rois	
Jeudi 21	Buffet English Brunch Full English breakfast, avocat aux crevettes sauce cocktail, saumon fumé, viennoiseries, scones, Fromage Desserts variés Cocktails sans alcool, vins et boissons	Un peu de soleil en hiver Accra de morue, féroce d’avocat Colombo de poulet, riz poivrons Mont Blanc (antillais)
Vendredi 22	Taboulé aux légumes et grenade Dhall de lentilles corail au lait de coco et curry Chou-fleur grillé et chou romanesco rôti Coupe exotique	

Lundi 25	Quiche au camembert Marmite dieppoise, assortiment de légumes Salade de fruits pommes-poires au Calvados	
Mardi 26	Bar à soupes Verrine betterave et chèvre frais Phö- soupe Asiatique, œuf mollet, bœuf sauté Milkshake banane	“Menu authentique” Truite en gravlax et saumon fumé Rable farcis aux pruneaux, purée de potimarron, châtaignes et noisettes torréfiées Fromage affiné Tarte aux poires et amandes
Mercredi 27	Tartine de camembert Filet de poisson dieppoise Julienne de légumes de saison Teurgoule	
Jeudi 28	Hauts de France Hareng pomme à l’huile Carbonade de bœuf endives braisées pommes fondantes Cramique crème anglaise aux spéculoos	Foie gras au chocolat, gelée de Banyuls Cabillaud vanille et chocolat blanc, purée de potimarron, palets de céleris Opéra
Vendredi 29	Quiche oignons et camembert Poulet Vallée d’Auge Oignons glacés à brun, riz pilaf Coupe Normande	

FÉVRIER

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 01	Salade parisienne Mignon de porc charcutière, pommes mousseline Paris Brest	
Mardi 02	Brasserie Velouté Dubarry Bavette, pommes duchesse, sauce béarnaise Mousse au chocolat	Menu “L’hiver sous les tropiques” Accra de morue, sauce aigre douce Curry d’agneau au lait de coco, riz façon madras Fromage affiné Crêpes de la chandeleur, ananas Ou banane flambée
Mercredi 03	Chou farci Pavé de lieu jaune, lentilles Poire Belle Hélène	
Jeudi 04	Restaurant fermé	Menu Hauts-de France Smoothie de betteraves Moules frites Ou Carbonnade flamande Gaufre, glace spéculoos
Vendredi 05	Salade parisienne Hachis parmentier Flan parisien	
VACANCES D’HIVER		
Lundi 22	Poireaux vinaigrette aux coques Coquelet sauce au cidre lentilles Plateau de fromages Normands	
Mardi 23	Alsace Tarte à l’oignon et cervelas Filet de truites aux amandes, purée de pommes de terre Forêt noire	Menu “Made in Normandie” Tartes aux oignons et brie Jambonnette de volaille, sauce Normande, oignons glacés, pommes duchesse Fromage affiné Charlotte aux pommes et pommes flambées

Mercredi 24	Menu Afrique du Nord Carottes à l’orange, olives Couscous de bœuf, poulet, merguez Tarte pistache, dôme à la fleur d’oranger	
Jeudi 25	Alsace Salade de cervelas Choucroute Forêt noire	Saumon à la parisienne Ou soufflé Suisse Carré de veau aux morilles, déclinaison de choux Ou navarin d’agneau aux primeurs Crêpe Suzette Ou flan parisien
Vendredi 26	Poireaux vinaigrette Blanquette de veau aux légumes Tiramisu	

MARS

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 01	Assiette de charcuterie et condiments Tronçon de limande meunière Déclinaison de choux Profiterole au chocolat	
Mardi 02	Les Fromages dans tous leurs états Plateau de fromages et salade mix Garlic bread, Dips de mozzarella, mayonnaise aux épices, gnocchis au cheddar Cheesecake aux agrumes	Vous Êtes Servi ! (Enfin, Surtout Vous-Mêmes...) Menu buffet Jambonnette de volaille Houmous de pois chiches et d'haricots rouges, guacamole de brocolis Trio de salades : carotte betterave, fèves, radis et quinoa, betterave et feta Fromage affiné Salade de fruits et wok de poires au miel et aux noix
Mercredi 03	Restaurant fermé	
Jeudi 04	 Pizza Margarita, 4 fromages, ou légumes, Salade verte Café gourmand (cheesecake, crème brûlée, fondant au chocolat, glace)	Menu oriental Assortiment de houmous berbère, Zaalouka, salade mechouia, briouates au fromage Pastilla pigeon et amandes Tagine de légumes Ou Couscous Baghrir au miel, terrine d'oranges en gelée safranée, Salade d'oranges à la marocaine Ou Pâtisserie orientale et thé à la menthe
Vendredi 05	Crêpe farcie jambon champignons, béchamel Filet de bar façon meunière, poireau rôti et purée de butternut Café liégeois	
Lundi 08	Betterave rôtie et crumble de châtaignes Chili végétarien Salade de fruits exotiques	
Mardi 09	Les Fromages dans tous leurs états Plateau de fromages et salade mix Garlic bread, croquettes de mozzarella, gnocchis au gorgonzola, mayonnaise aux épices Cheesecake aux poires et caramel	Restaurant fermé

Mercredi 10	Restaurant fermé	
Jeudi 11	Pissaladière et salade verte Café gourmand (cheesecake, crème brûlée, fondant au chocolat, glace)	Menu brasserie Œuf mollet frit en meurette d'escargots Filet de limande à l'américaine, épinards, salsifis et choux de Bruxelles Déclinaison autour de l'ananas
Vendredi 12	Mini jambon beurre gratiné au Brie Steak sauté Bercy, Pommes Duchesse, navets glacés Tartelette façon opéra	
Lundi 15	Potage Saint Germain Steak sauté sauce au brie de Meaux, Pommes Anna au brie Salade de fruits	
Mardi 16	Menu de la mer Bouchée de la mer moules, crevettes et saumon fumé Darne de saumon grillée et pommes vapeur, sauce hollandaise Poire pochée, sablé breton	Saint Patrick Goujonnette façon Fish and Chips, sauce tartare, mâche Carré d'agneau en croûte à la menthe, poireaux grillés, purée de pois cassés Fromage affiné Cupcake pistache, chocolat
Mercredi 17	Restaurant fermé	
Jeudi 18	Salade d'artichaut poivrade, feta et roquette Steak de champignons et purée de haricots blancs Riz à l'impératrice	Brasserie Assiette de charcuterie et pickles Dos de bar aux langoustines, légumes de saison Tarte au citron meringuée
Vendredi 19	Gnocchis à la parisienne Burger végétal Tarte au citron	

Lundi 22	Œufs brouillés et pleurotes Filet de maquereau, sauce moutarde, épinards et salsifis Pêche Melba	
Mardi 23	Brasserie Soupe à l'oignon gratinée Darne de colin pochée, sauce hollandaise, navets et carottes glacées Café liégeois	De la graine à l'assiette Faux Crab cake : Beignet de cœur de palmier, salade de chou rouge No Fish and Chips : Potimarron pané, frites de patates douces, de pommes de terre et sauce aux algues Tarte à la mandarine meringuée
Mercredi 24	Restaurant fermé	
Jeudi 25	Brunch au buffet Viennoiseries, Club sandwich, charcuterie, fromages Pièce de viande et sa garniture Desserts variés Cocktail, vins et boissons	Brasserie parisienne Ballotine de volaille en salade Magret de canard, sauce au poivre, embeurré de pommes de terre et pommes paille Profiteroles
Vendredi 26	Assiette de charcuterie Bar rôti, légumes de saison et sauce hollandaise Tiramisu aux fraises	
Lundi 29	Férié	
Mardi 30	Restaurant fermé	Menu les grandes parisiennes “Destination Train bleu” Poireaux vinaigrette, œuf mayonnaise Blanquette de veau, carottes glacées et pommes à l'anglaise Fromage affiné Crêpe Suzette
Mercredi 31	Potage Saint Germain Pavé de sandre façon Bercy Embeurré de choux Cerises flambées au noyau de Poissy Macaron	

AVRIL

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Jeudi 01	Brasserie Potage cultivateur Filet de lieu sauce hollandaise et fondue de poireaux Café ou chocolat liégeois	Menu printanier Terrine de lapin en gelée et petits légumes Pavé de sandre, légumes primeurs Coupe Melba, mignardises
Vendredi 02	Tartare de concombre, radis et fromage frais Taboulé au boulgour, aux agrumes et à la menthe Café gourmand	
VACANCES DE PRINTEMPS		
Lundi 19	Tarte au maroilles Joue de porc en carbonnade, chicon rôti Sorbet rhubarbe/ glace chicorée	
Mardi 20	 Gin Basil Smash Carpaccio de betterave et grenade, vinaigrette Salade de légumes rôtis et sautés, graines, croutons, sauce Sriracha mayonnaise (œuf mollets) Smoothie banane	“Mise en Seine du terroir d’Ile de France” Velouté de petits pois de Clamart, œuf poché et croûtons Ou tagliatelles d’asperges d’Argenteuil et fèves, vinaigrette citronnée Magret de canard flambé Montmorency, pommes pont neuf, mayonnaise Ou filet de poisson dугléré, garniture Montreuil (fond artichaut, petits pois, bille de carottes) Profiteroles Ou flan parisien, rhubarbe pochée et flambée, sirop d’hibiscus
Mercredi 21	Salade de crevettes aux clémentines Joue de porc braisée à la Bourguignonne Choux de Bruxelles Tartelette choco / carambar	
Jeudi 22	Pamplemousse cocktail de crevettes Filet mignon de porc aux épices et agrumes Tarte à l’orange	Brasserie Effeuillé de haddock en cocotte Carré d’agneau en croûte moderne Duo d’asperges et artichauts Ou Bar en croûte, fondue de fenouil beurre orange, riz safrané Mousse de fraises ou crème caramel et sacristains

Vendredi 23	Salade de la mer Poulet rôti, jus au thym, pommes grenailles et purée de patates douces Profiteroles au chocolat	
Lundi 26	Avocat crevettes Pavé d’esturgeon au beurre blanc, déclinaison d’asperges Tarte au citron meringuée	
Mardi 27	Menu Italien Tagliatelles de courgettes et carottes au curry Butter Chicken, riz pilaf Tarte aux fraises et pistaches	Menu “Tout dépend des goûts et des couleurs” Violet : Tartare de betteraves, mousse de chèvre frais, pickles d’oignons, chips de betteraves et chou rouge Ou orange : Houmous au paprika fumé, variation de carottes, sésame Rouge : Entrecôte double, déclinaison de tomates, pesto rosso, tomates rôties et macédoine de poivrons rouges Ou vert : Ballotine de volaille farcie aux olives et croûte d’herbes, asperges vertes, pois gourmands et purée de petits pois Fromage : Bleu d’Auvergne, roquefort et myrtilles Jaune : éclair au citron, crémeux citron Ou rouge : tarte aux fraises
Mercredi 28	Œuf mollet frit en meurette Maquereau sauce moutarde Légumes primeurs Fraise melba	
Jeudi 29	Œufs en gelé Moules marinières frites Tarte à la rhubarbe meringuée	Région Bretagne Tartare de daurade et coques Filet mignon de porc au vinaigre de cidre, déclinaison de légumes Ou cotriade Pommes flambées, caramel beurre salé Gâteau Nantais Ou galettes et crêpes
Vendredi 30	Planche de charcuterie Double entrecôte, sauce béarnaise, garniture printanière Pavlova aux framboises	

MAI

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 03	Salade de lentilles vertes et œuf mollet Quasi de veau sauce au roquefort, légumes primeurs Fraise Melba	
Mardi 04	Menu Italien Arancini au pesto et au parmesan et coulis de tomates Risotto aux légumes sautés et grillés Gelato	“Martine à la ferme” Œuf mollet florentine, fleur de ciboulette Ou Salade de lentilles vertes du Puy, truite fumée Carré de porc, pommes grenailles et carottes glacées Ou Tournedos sauce côtes du Rhône, aligot chips de lard, oignons caramélisés des Cévennes Fromage affiné Tarte aux pommes, crème fraîche Ou tartelette aux myrtilles, crumble de noix
Mercredi 05	Salade Occitane Magret à la bordelaise Grenailles à la sarladaise Cannelé, salade de fruits	
Jeudi 06	Férial	Férial
Vendredi 07	Férial	
Lundi 10	Tomate mozzarella / Méli-mélo d’asperges Pavé de lieux à l’oseille, quinoa et petits légumes Coupe de glace	
Mardi 11	Brasserie Billes de melon et pastèque Dos de lingue grillé, sauce vierge, légumes rôtis Fraisier	Menu “autour du croustillant Croque-moi si tu peux !” Beignet Panko de chou-fleur mayonnaise épicée Ou œuf mollet frit et mousseline de carottes, jus de fane Riz croustillant, poivrons, concombre, menthe, pousses de soja et cacahuètes Ou Carré d’agneau en croûte moderne, jus au romarin, purée et chips de topinambours Faisselle de chèvre au crumble de pommes Granola, crémeux chocolat et glace chocolat Ou chou craquelin au citron

Mercredi 12	Déclinaison d'asperges Filet de bar à la provençale Légumes printaniers Dame Blanche	
Jeudi 13	Asperges vinaigrette aux herbes Fricassée de volaille à l'ancienne et riz pilaf Fraises chantilly, madeleine	Menu traditionnel Crevettes flambées et risotto d'épeautre Ou tartare de tomates et avocats Rôti de veau poêlé, légumes printaniers Ou haddock, purée au chèvre Tarte aux fruits rouges Ou fraise melba, tuile
Vendredi 14	Falafels et sauce yaourt Steak de butternut rôti et laqué, asperges, pois gourmands et carottes fanes, fèves Coupe de fraises, crème végétale	
Lundi 17	Férié	
Mardi 18	Menu contemporain Carpaccio de courgettes fraîches, vinaigrette au citron Tataki de bœuf, légumes glacés, framboises, cacahuètes Tartes aux fruits rouges, crème d'amandes à la pistache, coulis de fruits rouges	Un chti menu du Nord Bière ardennaise ou Mimosa Quiche Maroilles Ou quiche aux poireaux Waterzoï de sandre moules et haddock fumé Pommes de terre tournées Fromage affiné Poire flambée et sa glace spéculoos
Mercredi 19	Menu Espagne Sangria Tapas Paëlla Crème catalane	
Jeudi 20	Menu Italien Antipasti Saltimbocca alla Romana Risotto d'asperges et fines herbes Tiramisu revisité aux fraises	Soirée Antilles Féroce d'avocat, galette de maïs, poissons fumés Combo de volaille et riz pilaw Mont blanc et fraises

Vendredi 21	Carottes râpées à l’orange Quiche lorraine Filet de poisson meunière Riz pilaf et légumes glacés Sauce émulsionnée Coupe de glaces	
Lundi 24	Salade de quinoa Petits légumes farcis Salade de fruits frais	
Mardi 25	RESTAURANT FERMÉ	Menu “Au fil de la Loire” Duo de rillettes du Mans et de la Loire Bar en croûte de sel de Guérande, pommes de terre de Noirmoutier, sauce beurre blanc Fromage affiné Tarte des demoiselles Tatin
Mercredi 26	Terrine de tomate, poivron, chèvre Sébaste sauce vierge Risotto aux asperges vertes Framboise melba, cigarettes	
Jeudi 27	MENU EXAMEN	Menu Languedoc Tarte fine aux rougets Bourride à la sétoise Croustade aux pommes
Vendredi 28	Planche garnie, salade composée Trilogie de glaces et sorbets	
Lundi 31	RESTAURANT FERMÉ	

JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Mardi 01	RESTAURANT FERMÉ	Menu “Entre Maquis et Garrigue” Tarte fine aux légumes du soleil et anchois, pesto Ou Fougasse Corse Entrecôte double, tian de légumes, sauce béarnaise aux olives Ou Porchetta niçoise, écrasé de pommes de terre aux olives noires de Nyons et légumes grillés Fromage affiné Tropézienne ou pêche flambée
Mercredi 02	Assiette végétale Vrai café liégeois	
Jeudi 03	Brasserie Croque-monsieur, salade verte Coupe de glace	Menu de printemps Feuilleté d’asperges Ou Melon rôti miel et thym, chèvre et chips de lard fumé Travers de porc ratatouille Ou Tartare de bœuf au couteau, pommes allumettes Fontainebleau aux fraises chouquettes Ou Fraisier
Vendredi 04	RESTAURANT FERMÉ	
Lundi 07	RESTAURANT FERMÉ	
Mardi 08	RESTAURANT FERMÉ	Menu à l’aveugle “Saveurs incognito” Duo de tartare légumes et saumon Jambonnette de volaille, farce fine aux abricots secs, gnocchis sauce poivron et parmesan Fromage affiné Sorbet fraise basilic, mini baba aux fruits de saison
Mercredi 09	Buffet d’été Salade grecque, taboulé, tomates mozzarella Salade de lentilles, salade de fenouil Vacherin glacé vanille-fraise	

Jeudi 10	Carpaccio de légumes et crevettes Tartare de bœuf, pommes allumettes Bavarois aux fruits	
Vendredi 11	RESTAURANT FERMÉ	
Lundi 14	RESTAURANT FERMÉ	
Mardi 15	Brasserie Rillettes de sardines Pavé de rumsteck, béarnaise, navets, courgettes jaunes tournées et glacées et purée de carottes Riz au lait aux agrumes	Breizh Bihan - petite Bretagne Huîtres creuses et tartare d’huîtres, framboises fenouil Ou Palourdes farcies la bretonne Filet de bar, beurre blanc asperges vertes, artichauts, fondue d’oignons Ou Lotte à l’armoricaine, risotto de sarrasin à l’oignon rose de Roscoff Fromage affiné Choux vanille, craquelin beurre salé, pruneaux et crème vanille Ou salade de fraises de Plougastel et sablé breton
Mercredi 16	Quiche saumon épinards Brochette de volaille Ratatouille Fraise melba, tuiles	
Jeudi 17	Salade de tomates et mozzarella au pesto Wok de légumes sautés et rôtis aux épices sauce épicée et oignons botte Abricots pochés et mascarpone aux pistaches et biscuits Amaretti	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi 18	RESTAURANT FERMÉ	