

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 1 ^{er} mars
ENTRÉES		Salade de concombre et fèves de soja	Salade romaine	Petite salade catalane	La salade ARMOR (chou fleur, fond d'artichaud)	Salade de macédoine et son crémeux de mayonnaise au curry
		Œufs frais pochés façon meurette	Quiche du jour aux poireaux et roquette	Véritable «Minestrone»	Guacamole sur feuilles d'endives, crumble d'amandes effilées au piment d'espelette	Rillettes de saumon frais à l'aneth fraîche
PLATS	NON VG	Le pavé de bœuf VBF haché façon bouchère et son crémeux de bleu, pommes pont-neuf et haricots verts sautés en persillade	«Le pot au feu de ma grand-mère» et ses légumes frais	Lasagnes de bœuf de notre cheffe, salade verte fraîche	Sauté de veau aux olives, brocolis sautés à l'échalote, coquillettes	Pané de lieu noir et sa sauce tartare, riz basmati aux herbes, jeunes carottes fraîches façon vichy
	VG	Roulé végétarien aux pois chiches et son chutney de cranberries	«Notre potée véggie»	Lasagnes de légumes frais et salade verte fraîche	Risotto de petit pois et menthe, salade de pommes granny smith	Riz basmati et petits pois, purée de carottes fraîches au cumin
DESSERTS		Compotée de pommes et poires fraîches à la cannelle	Pruneaux cuits au thé vert et oranges confites	Salade de fruits au sirop de romarin frais	Éclair au café	Crème renversée au caramel
		Le chocolat liégeois de notre Cheffe	Tiramisu revisité	Cheesecake coulis de fruits rouges	Mirepoix de butternut confit et raisins secs, crémeux de caramel	Vacherin aux fruits du temps

Produit du moment

Grillade de bœuf (VBF) ou cochon de race française

Sauce de la semaine

Sauce au poivre vert et Cognac