

MENUS

Semaine du 4 au 8 mai 2026

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 4 mai	mardi 5 mai	mercredi 6 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
ENTRÉES		Mousseline de poisson	Houmous au cumin et son toast grillé	Muffin au comté et lardons	Tartine de sardine et son condiment croquant	FERMÉ
		Tartare de courgettes aux saveurs italiennes	Feuilleté aux fruits de mer et curry	Tzatziki de concombre à la menthe fraîche	Cannelé au chorizo et sa roquette	
PLATS	NON VG	Boulettes d'agneau à la provençale, spaghettis à l'huile d'olive, carottes confites au miel	Travers de porc cuit en basse température, riz thaï, légumes frais du wok	Cuisse de poulet à l'oignon et au citron, blé façon pilaf et tomate à la provençale	Filet de merlu sauce curry et coco, purée de patate douce et légumes frais rôtis	
	VG	Spaghettis à l'huile d'olive et ses falafels à la tomate, carotte confite au miel	Wok végétarien et riz thaï	Blé pilaf au paprika, tomates provençales et feta en condiment	Ecrasé de patates douces, légumes méditerranéens rôtis, vinaigrette de pois chiches	
DESSERTS		Salade de fruits du moment	Mousse à l'orange	Brioche perdue et sa crème anglaise	Clafoutis aux abricots et romarin	
		Churros maison et coulis chocolat	Ananas frais et sirop à la menthe	Pomme au four, cannelle et caramel de cidre	Soupe de pêches au combawa	

MENU

côté restaurant

ENTRÉES

Méli-mélo de crevettes, mangue et avocat
ou
Tartelette de poivrons confits et mousse de feta

PLATS

Saumon teriyaki au sirop d'érable, chou pak choï
et galette de quinoa
ou
Tartare de bœuf à l'italienne (pesto, parmesan
et tomates confites), frites maison et salade verte

DESSERTS

Le citron dans l'esprit d'une tarte meringuée
ou
Mi-cuit chocolat blanc et pistache,
crème anglaise acidulée

Entrée + plat ou plat + dessert : 21€
Plat du jour : 17€

Entrée
+ plat
+ dessert
25€