|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lundi*** | ***Mardi*** | ***Jeudi midi*** | ***Jeudi soir*** | ***Vendredi*** |
| ***24 février***  Gratinée à l’oignon  Légumes farcis, salade verte  Pithiviers | ***25 février***  Raviole de crevettes, fondue de poireaux  Autour du magret  Sablé Breton, crème diplomate aux agrumes | ***27 février*** | ***27 février***  Pommes de terre au rocamadour, crème d’ail  Mignon de porc à la moutarde violette  Fromages  Crème brulée à la pistache | ***28 février*** |
| ***2 mars***  Quiche Lorraine  Filet de poulet au curry, riz Madras  Tulipe de fruits/ crème anglaise | ***3 mars***  Les lentilles  Filet de dorade à l’unilatérale, sauce basilic  Ratatouille, pommes cocottes  Fondant au caramel, pommes façon Tatin, beurre de pommes au cidre | ***5 mars*** | ***5 mars***  Crème de Butternut au foie gras  Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise  Fromages  Succès au chocolat | ***6 mars*** |
| ***9 mars***  Gnocchi romaine  Pintade sur canapé/bouquetière de légumes (pdt, courgette)  Ile flottante | ***10 mars***  Œuf poché  Bar farci, cascade de légumes  Tarte aux 2 chocolats | ***12 mars***  Ficelle Picarde  Dos de cabillaud Suchet  Riz pilaf, Flan de carottes  Tarte Tatin, glace vanille | ***12 mars***  Quenelle de brochet aux crevettes  Fondant de jarret de veau  Fromages  Panaché de crêpes fourrées et flambées | ***13 mars***  Pavé de saumon sauce vin blanc  Râble de lapereau farcis, jus au romarin, polenta, PP  Tulipe de fruits rouges, crème vanillée |
| ***16 mars***  Œuf au plat Basquaise  Steak double sauté, tian de légumes  Tarte fine aux pommes, glace vanille | ***17 mars***  Omelette aux fruits de mer, sauce poulette  Epaule farcis mousseline  2 garnitures  Tarte fine aux pommes, sauce caramel | ***19 mars***  Œuf poché Bragance  Poulet crapaudine  Pommes persillées, aubergines rôtie  Mille feuilles | ***19 mars***  St Jacques grillée, poireaux en raviole ouverte, bouillon d’herbes  Parmentier de confit de canard à la patate douce  Fromage  Contraste café-chocolat | ***20 mars***  Paupiette de saumon au vin blanc  Poulet cocotte grand-mère  Pommes châteaux  Tarte Bourdaloue |
| ***23 mars***  Soufflé au fromage  Filet mignon porc à la moutarde, lentilles à l’ancienne  Amandine fruits rouges | ***24 mars***  Œufs brouillés aux 2 saveurs  Râble de lapin aux saveurs de la garrigue, tians de légumes, pommes Darphins  Pâte à crêpe et poires | ***26 mars***  Tarte Paysanne  Blanc de poulet au paprika  Gratin de choux fleur, étuvée d’épinard, carottes glacées à blanc  Tiramisu | ***26 mars***  **Pays Basque** | ***27 mars***  Œuf poché façon florentine, sauce béarnaise ou  Filet de limande bonne femme  Paupiette Basque, duo de légumes  Mousse chocolat pralin |
| ***30 mars***  Moules marinière  Poulet crapaudine, gratin dauphinois  Beignets pommes banane/coulis fruits rouges | ***31 mars***  Le rouget  Pigeons en salmis, pommes châteaux, étuvée d’épinards  Crêpe façon Normande | ***2 avril***  Pannequet au fromage  Mixed grill  Savarin chantilly | ***2 avril***  Petite tourte chaude de lapereau  Médaillon de lotte au cidre  Fromages  Parfait au thé | ***3 avril***  Allumette au fromage  Escalope de volaille viennoise  Pommes sautées en persillade  St Honoré |