

**MENUS DU RESTAURANT  
ANNEE SCOLAIRE 2021-2022**

jeudi 21 avril 2022	<p align="center"><b>MENU AVEC CHOIX</b></p> <p align="center">Assiette apéritive Croustillant de brie, Serrano, herbes fraîches et agrumes ou Méli-mélo de poissons fumés, buissonnière de légumes ***** Côtes d'agneau à la plancha, mélange d'extra-fins et de rattes, jus brun aillé ***** Café liégeois ou Crêpe flambée</p>
vendredi 22 avril 2022	<p align="center"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b></p> <p align="center">Filet d'omble chevalier, tombée de poireaux et de ventrêche, beurre blanc Suprême de pintade rôtie, pôlée d'asperges, jus brun parfumé aux morilles Dessert</p>
jeudi 28 avril 2022	<p align="center"><b>MENU AVEC CHOIX</b></p> <p align="center">Assiette apéritive Bouillon de thé, saint-Jacques rôtie, petits légumes ou Saint-Jacques pôlées, lard caramélisé, salade tiède de fenouil à l'orange ***** Dos de lapin farci à la tapenade d'olives, jus brun à l'origan ***** Tiramisu au spéculoos ou Plateau de fromages</p>
vendredi 29 avril 2022	<p align="center"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b></p> <p align="center">Asperges vertes et blanches en salade, effiloché de saumon fumé Poussin en deux cuissons, cuisse confite, suprême grillé Dessert</p>
jeudi 5 mai 2022	<p align="center"><b>MENU AVEC CHOIX</b></p> <p align="center">Assiette apéritive Salade d'endives, pomme granny, jambon de Parme ou Crevettes à l'émulsion d'eau de coco ***** Dos de cabillaud, duo d'asperges, sauce mousseline au citron vert, purée de patate douce Soupe de fraises</p>
jeudi 12 mai 2022	<p align="center"><b>MENU AVEC CHOIX</b></p> <p align="center">Assiette apéritive Asperges sauce mousseline, crevettes grises et herbes fraîches ou Gaspacho souvenir de Valence, scampis snackés, huile de basilic ***** Enroulé de filet de veau et d'aubergines confites, grenailles au gros sel ***** Plateau de fromages ou Minestrone de fruits rouges</p>
vendredi 13 mai 2022	<p align="center"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b></p> <p align="center">Buffet d'entrées froides Cuisse de canard confite, pomme de terre boulangère, mesclun Dessert</p>

jeudi 19 mai 2022	<p style="text-align: center;"><b>MENU AVEC CHOIX</b></p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Tartare de saumon, pommes du ciel et concombres ou Croustillant de saumon, légumes au vinaigre de riz ***** Waterzooi de volaille à la gantoise ***** Crêpe flambée ou Soupe de fraises, basilic, glace vanille</p>
vendredi 20 mai 2022	<p style="text-align: center;"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b> Buffet d'entrées froides Dos de cabillaud dans un bouillon de coquillages, légumes printaniers Dessert</p>
vendredi 27 mai 2022	<p style="text-align: center;"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b> Bonbons croustillants de scampis, réduction de bisque parfumée au basilic Enroulé de filet pur de bœuf, pot-au-feu de légumes d'été Dessert</p>
jeudi 2 juin 2022	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Marinière de rougets comme en Bretagne Magret de canard rôti, légumes confits au porto, jus brun Crème brûlée</p>
vendredi 3 juin 2022	<p style="text-align: center;"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b> Corolle de saumon fumé, crevettes grises, chèvre à l'aneth Baby homard rôti, mousseline de crustacés, riz basmati aux petits légumes Dessert</p>
jeudi 9 juin 2022	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Finette de volaille, écrevisse, éffiloché de légumes Filet pur BBB, béarnaise et frites coupées main Dessert</p>