

MARS

Mercredi 13 Mars

Noix de St Jacques- purée de panais et jus des bardes
Dos d'Eglefin – Pilaf de céréales
Pavlova chantilly citron vert et agrumes

Jeudi 14 Mars

Saumon fumé crème ciboulette
Filet de poisson crème de coco aux épices douces -
petits légumes
Poire rôtie au miel – Sablé aux épices

Mercredi 20 Mars

MENU VEGETARIEN

Panna Cotta d'asperges vertes
Couscous de légumes aux herbes citronnées
Lentilles confites gingembre/vanille-sorbet fromage
blanc/verveine

Jeudi 21 Mars

Assiette de charcuterie
Entrecôte grillée Béarnaise
Pommes Duchesse
Tarte Alsacienne

Mardi 26 Mars

Moules au curry
Poulet grillé à l'américaine
Gratin de fruits

Vendredi 29 Mars

Chèvre frais en salade
Ris de veau braisé
Pommes fondantes farcies
Marquise chocolat