

Menu du restaurant pédagogique – mars 2020 – S14 & 15

<p>Lundi 30 mars *Déjeuner – 12 € Boulette de poisson, épicée & son bouillon Thaï Filet de poisson sauté sauce maracuja ou poulet sauce awara, tombée d'épinard & riz au lait de coco Tarte glacée à la cannelle, ananas caramélisé</p>	<p>Mardi 31 mars BRUNCH – 15€ 10h à 13h Petit déjeuner complet Petit tartare du boucher Papillote d'acoupa à l'orange riz safrané Choux caramélisés au praliné</p>	<p>Mercredi 01 avril Déjeuner – 15 € Salade pays Cuisses de grenouille persillées, riz pilaf & sa brunoise Poire Belle Hélène</p>	<p>Jeudi 02 avril *Déjeuner Formule rapide duo 9€ Formule complète 12€ Croque monsieur salade verte ou légumes à la grecque Cotes d'agneau panées à la milanaise, spaghettis Profiteroles</p>	<p>Vendredi 03 avril *Déjeuner - 15€ MENU VAL DE LOIRE Goujonnette de loubine sauce tartare Darne d'acoupa grillée, sauce beurre blanc, pommes vapeurs Tarte des sœurs Tatin & sa boule de glace vanille, crème fraîche</p>	<p>Samedi 04 avril</p>
<p>Lundi 06 avril</p>	<p>Mardi 07 avril *Dîner - 25 € MENU GREC Salade de féta & aubergines Epaule d'agneau rôtie aux herbes & citron, pommes de terre confites ou Crevettes à la grecque, riz pilaf aux fruits secs Galaktoboureko (<i>gâteau à base de semoule & de pâte filo</i>)</p>	<p>Mercredi 08 avril Déjeuner – 12 € Tartare d'Acoupa Fricassée de poulet, croquettes de fruits à pain, brocoli aux amandes Sorbets petits fours</p>	<p>Jeudi 09 avril</p>	<p>Vendredi 10 avril</p>	<p>Samedi 11 avril</p>

***Tables de 2, 4 et 5 Personnes uniquement**