

## Menu du restaurant pédagogique – mars 2020

<b>Lundi 02 mars</b>	<b>Mardi 03 mars</b> <b>Déjeuner – 12 €</b> Quiche aux fruits de mer salade d'herbes aromatiques Burger de volaille au miel tartare aux deux pommes Tarte au caramel  <b>ANNULÉ</b>  <b>Dîner – 20 €</b> <b>MENU ESPAGNE</b> <i>Sangria ou Sangria sin alcohol offerte</i> Salade de poulpes marinés Gigot d'agneau à l'origan, papas brava ou Galamers à l'andalouse, riz pilaf <b>COMPLET</b> Crème catalane	<b>Mercredi 04 mars</b> <b>Déjeuner – 12€</b> Soupe de poisson, toast, rouille Bouillabaisse dérivée des produits Guyanais Bavarois exotique	<b>Jeudi 05 mars</b>      <b>Dîner – 18 €</b> Tarte fine à la tomate confite Gigot farcie entier, son jus & sa printanière de légumes, pommes gaufrette Charlotte aux fruits	<b>Vendredi 06 mars</b>      <b>Dîner- 25 €</b> Bisque de langoustine, œuf neige à la fleur d'oranger, caramel de Martini <b>ou</b> Blinis tiède, acoupa gravelax à l'œuf mollet, beurre aneth <b>COMPLET</b> Sole meunière, pomme à l'anglaise <b>ou</b> sauté de veau aux asperges ----- Charlotte aux fraises, écume de basilic <b>ou</b> soufflé léger au Grand Marnier	<b>Samedi 07 mars</b> <b>Déjeuner – 15€</b> Petit Choux au maquereau Parmentier de Poisson aux coques Tiramisu aux fruits exotiques
<b>Lundi 09 mars</b>	<b>Mardi 10 mars</b> <b>Déjeuner – 12 €</b> Soufflé au fromage Ballotine de vivaneau au vin rouge, navets glacés au porto Sablé breton crémeux aux agrumes  <b>Dîner</b> Cocktail de bienvenue Quiche au poisson boucané & tomates <b>COMPLET</b> Fricassée de poulet à l'awara, riz madras Mousse maracuja & tuile coco	<b>Mercredi 11 mars</b> <b>Déjeuner – 12€</b> Salade fermière, œuf poché Lapin à la moutarde aux petits légumes Brownies & sa glace	<b>Jeudi 12 mars</b> <b>Déjeuner</b> <b>Formule rapide duo 9€</b> <b>Formule complète 12€</b> Assiette de charcuteries <b>ou</b> œufs brouillés portugaise, salade verte Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pomme noisette Pannequet à la mangue & caramel d'orange	<b>Vendredi 13 mars</b> <b>Déjeuner – 15 €</b> <b>MENU LE BORDELAIS</b> Encornets farcis aux deux sauces Côte de bœuf grillée, sauce bordelaise, pommes amandines Charlotte aux poires, écume au St Emilion & son caramel de vin  <b>Dîner- 25 €</b> Soufflé au saumon, coulis de tomates & céleri <b>ou</b> spaghettis à l'encre, chipirons à la plancha, sauce vierge <b>COMPLET</b> Carré de porc poêlé Choisy <b>ou</b> rognon de veau Baugé, pomme purée ---- Poire belle Hélène ou blanc mangé au lait d'amande, cerises au vin rouge, sorbet fromage blanc	<b>Samedi 14 mars</b> <b>Déjeuner – 15€</b> Œuf bénédicte Volaille aux abricots et champignons, purée de céleri Brownies chocolat pistache, poire pochée