

Plats du jour du 1er au 29 Mars 2019

Vendredi 1	Spaghettis aux calamars et gambas, tomates cerises confites, brocolis
Mardi 5	Chili con carne
Mercredi 6	Coulibiac de saumon, sauce vin blanc, pak-choï étuvé, quinoa aux herbes
Jeudi 7	Choucroute garnie
Vendredi 8	Filet de merlan aux côtes de bettes et chorizo, riz vénéré
Mardi 12	Tajine de poulet au citron, semoule à la coriandre
Mercredi 13	Brandade de morue, bolognaise de légumes
Jeudi 14	Tourte de pommes de terre aux champignons, petits lardons et reblochon, salade verte au Grillon
Vendredi 15	Dos de lieu noir poêlé sauce au vin blanc, pommes darphin et basquaise
Mardi 19	Côte de porc poêlée, sauce moutarde à l'ancienne, fricassée de champignons et mousseline de pommes de terre
Mercredi 20	Filet de bar poêlé, légumes d'hiver glacés au jus d'orange, boulgour, sauce Dugléré
Jeudi 21	Club sandwich de volaille, céleri remoulade et frites
Vendredi 22	Tagliatelles aux fruits de mer, éfilochée de pois gourmands al dente
Mardi 26	Moussaka d'agneau et riz basmati, coulis de tomate émulsionné à l'huile d'olive
Mercredi 27	Bagel de tartare de saumon, crème à l'aneth et concombre, panisses provençales
Jeudi 28	Paleron de bœuf gratiné aux herbes, wok de coco-plat et gratin de coquillettes
Vendredi 29	Cabillaud en aioli