

## SEPTEMBRE 2009

Lundi Septembre	Mardi Septembre	Mercredi Septembre	Jeudi Septembre	Vendredi Septembre
Lundi Septembre	Mardi Septembre	Mercredi Septembre	Jeudi Septembre	Vendredi 1 Septembre
Lundi 21 Septembre	Mardi 22Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
BP11 Salade niçoise Filet mignon de porc Gratin dauphinois Tomate provençale Salade fromage Dessert des traiteurs		Rosace de melon au magret fumé Cote de veau sautée grand mère (Pommes cocotte , choux-fleurs brocolis) Plateau de fromages Nage de pêches a la menthe		Spirale de Saumon et champignons Magret de Canard et sa poire aux épices Plateau de fromages Ananas roti à la vanille
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre		
BP 10 Tarte aux légumes Poulet sauté chasseur Pommes duchesse Courgettes tournées Salade fromage Dessert des traiteurs	3MT2 Macédoine taillée au couteau, saumon juste tiède. Civet de lapin, tagliatelles fraîches. Salade, fromages. Tarte au chocolat	Tarte fine aux cèpes et champignons des bois Minute de saumon à l'oseille, (rizotto aux crevettes) Plateau de fromages Gratin de poires Bourdaloue		

## OCTOBRE 2009

			<b>Jeudi 01 octobre</b> 2BHR1 Salade norvégienne Escalope de veau Viennoise Tomate provençale, champignons sautés et pomme duchesse Plateau de fromages Cappuccino de fruits	<b>Vendredi 02 Octobre</b> Millefeuille de chèvre et artichauts Pavé de Cabillaud croustillant et poêlée de légumes Plateau de fromages Feuillantine chocolat et fruits rouges
<b>Lundi 05 Octobre</b> BP 10 Quiche lorraine Sauté de porc marengo Gratin dauphinois Tomate provençale Salade fromage Dessert des traiteurs	<b>Mardi 06 Octobre</b>  fermé	<b>Mercredi 07 Octobre</b> Mitonné de Saint-Jacques et crevette Doria Tournedos de lapereau au jambon sec (pomme paillason, champignons bordelaise, brocolis, choux fleur) Dessert des pâtisseries	<b>Jeudi 08 Octobre</b> 2BHR1 Rillettes de saumon Poulets sautés façon vallée d'Auge, riz pilaf Plateau de fromages Flaugnarde aux poires	<b>Vendredi 09 Octobre</b> Terrine de saumon et gambas à l'aneth Colombo d'agneau, mousseline d'igname à la coco Plateau de fromages Parfait glacé « pastilles vichy »
<b>Lundi 12 Octobre</b> BP 11 Salade croquante de gésiers Pavé de saumon et ses petits légumes, purée de pdt Salade fromage Pêche melba	<b>Mardi 13 Octobre</b> 3MT1 Œuf poché, carpaccio de létan et sauce légère. Magret roti, mélange forestier et flan de carottes au cumin. Salade, Fromage. Feuilleté aux framboises et pistaches.	<b>Mercredi 14 Octobre</b> Amuse bouche charcuterie Nage d'artichauts en émulsion d'herbes fraîches Filet de sandre au Riesling (Pommes vapeur, brocolis, romanesco choux fleur, mousse de carottes fleurons) Plateau de fromages Dessert des pâtisseries	<b>Jeudi 15 Octobre</b>  Concours chef traiteur	<b>Vendredi 16 Octobre</b> Gâteau de foies blonds  Encornets farcis aux petits légumes  Plateau de fromages  Tartelette au chocolat
<b>Lundi 19 Octobre</b> BP 11 Crêpe aux fruits de mer Suprême de filet rôti Flan de pois Salade fromage Tarte fine aux pommes	<b>Mardi 20 Octobre</b> <b>Prestation TOR 2 2009 / 2010</b>	<b>Mercredi 21 Octobre</b> Amuse bouche charcuterie Croustillant de chèvre frais et magret fumé sur pousses de roquette au balsamique Onglet de lotte à la Biscayenne Mini courgette, riz basmati, mini ratatouille Plateau de fromages Dessert des pâtisseries	<b>Jeudi 22 Octobre</b> Salade Sarladaise Dos de saumon à l'oseille Pommes cocotte Macaron noisette	<b>Vendredi 23 Octobre</b> Tartare de saumon aux épices Filet mignon de porc clouté à la vanille, mousseline de patates douces Plateau de fromages Aumonière de fruits exotique au miel

## NOVEMBRE 2009

<b>Lundi 02 Novembre</b> BP 10  Ficelle picarde Fricassée de volaille et ses légumes Salade fromage Dessert des traiteurs	<b>Mardi 03 Novembre</b>  fermé	<b>Mercredi 04 Novembre</b> Péquillos à la brandade de Morue crème au chorizo Filet d'agneau en feuilles croustillantes au pistou (Polenta, échalotes confites) Plateau de fromages Dessert des pâtisseries	<b>Jeudi 05 Novembre</b> 2BHR1 Œufs brouillés Portugaise Paupiette de poisson en robe de choux au coulis de crustacés Julienne de légumes Plateau de fromages Tiramisu aux fruits rouges	<b>Vendredi 06 Novembre</b> Risotto aux palourdes persillées Cote de veau, jus aux aromates polenta de légumes Plateau de fromages Crumble noix de coco et poires au chocolat
<b>Lundi 09 Novembre</b> BP 10 Minis pavés de lotte et saumon Carré de porc au bouillon Pdt à l'anglaise Flan de brocolis Salade fromage Dessert des traiteurs	<b>Mardi 10 Novembre</b> 3MT1 Macédoine taillée au couteau, saumon juste tiède. Civet de lapin, tagliatelles fraîches. Salade, fromages. Tarte au chocolat	<b>Mercredi 11 Novembre</b>  fermé	<b>Jeudi 12 Novembre</b> 2BHR1 Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes Filet de poisson du jour bonne femme, Flan de brocolis et champignons sautés Plateau de fromages Dessert des 2BHR1	<b>Vendredi 13 Novembre</b> Terrine de canard aux noix  Lotte pochée au safran, nage de légumes Plateau de fromages Miroir aux mangues et kiwis
<b>Lundi 16 Novembre</b> <b>Cocktail des TOR 1</b> BP 11 Nid de crabe Volaille pochée sauce suprême Tagliatelles Salade fromage Far breton	<b>Mardi 17 Novembre</b> 2 BHX Mousseline de merlu sauce noilly Morceaux choisis de bœuf, bourgeoise de légumes et ravigote ~ Salade fromage Dessert des 2BHX	<b>Mercredi 18 Novembre</b> Rosace de volaille en robe de choux accompagnée de ET ballotine de lapin au lard petits légumes à la grecque, quenelles de figues au Rasteau ET ballotine de lapin au lard Noisette de biche en chevreuil Plateau de fromages Dessert	<b>Jeudi 19 Novembre</b> Feuilleté d'escargot à la Chablisienne Magret de canard à l'orange Pommes Duchesse Crêpe Suzette	<b>Vendredi 20 Novembre</b> Fermeture/ Préparation de St Eustache
<b>Lundi 23 Novembre</b> BP 11	<b>Mardi 24 Novembre</b> 2 BHX	<b>Mercredi 25 Novembre</b> Amuse bouche de charcuterie	<b>Jeudi 26 Novembre</b> Croustillant de foie gras,	<b>Vendredi 27 Novembre</b> 3 MCD

Ficelle picarde Blanquette de veau Légumes à l'anglaise Salade fromage Dessert des traiteurs	Œufs pochés façon Bourguignonne ~ Filet de daurade au confit d'aubergine, petites pommes grenaille Salade fromage Clafoutis aux poires	Tartare de poissons aux olives, crème de cives, finger en feuilleté Râble de lapin farci aux pruneaux (tagliatelles aux chitakés, brocolis, choux de Bruxelles, chips de lard). Dessert des pâtisseries	réduction de vinaigre balsamique Râble de lièvre juste rosé Figue farcie vitelotte Pain perdu d'autrefois	Raie bouclée au vinaigre de xéres Travers de porc laqué Riz pilaf Flan de légumes Dessert
--	---	---	---	--

## DECEMBRE 2009

<b>Lundi 30 Novembre</b>	<b>Mardi 01 Décembre</b>	<b>Mercredi 02 Décembre</b>	<b>Jeudi 03 Décembre</b>	<b>Vendredi 04 Décembre</b>
Fermé	3MT1 Saumon fumé juste tiède, crémeux de poireaux, ail confit. Volaille pochée sauce suprême, riz pilaf, garniture à l'ancienne. Salade, fromage. Poire pochée au vin, florentin, crème de vanille Bourbon.	Amuses bouches de charcuterie Croustillant de figues et Cabecou et sa petite salade d'haricots verts aux raisins Canon d'agneau farci à la marmelade d'échalote, crème d'ail (Tatin d'endive, artichaut poivrade barigoule, champignons sautés) Plateau de fromages Dessert des pâtisseries	2BHR1 Crème de potiron aux noix de pétoncle Filet de poisson du jour Marguery, Flan de brocolis et champignons sautés ~ Plateau de fromages ~ Riz à l'impératrice coulis de fruits rouges	fermé
<b>Lundi 07 Décembre</b>	<b>Mardi 08 Décembre</b>	<b>Mercredi 09 Décembre</b>	<b>Jeudi 10 Décembre</b>	<b>Vendredi 11 Décembre</b>
Fermé	3MT2 Saumon fumé juste tiède, crémeux de poireaux, ail confit. Volaille pochée sauce suprême, riz pilaf, garniture à l'ancienne. Salade, fromage. Poire pochée au vin, florentin, crème de vanille Bourbon.	Effeuillé de gravlaks et sa ronde de fromage Norvégienne Cuisse de poularde en melon à l'estragon et au jambon de parme (tagliatelles de légumes, petits pois) (dessert des Pâtisseries)	2BHR1 Crème de volaille aux morilles ~ Dos de saumon rôti, Fèves, Petits pois et pois gourmands, beurre aux herbes ~ Plateau de fromages ~ Tarte aux pommes "Eléonore	fermé

ETABLISSEMENT FERME

JANVIER 2010

<b>Lundi 04 Janvier</b>	<b>Mardi 05 Janvier</b>	<b>Mercredi 06 Janvier</b>	<b>Jeudi 07 Janvier</b>	<b>Vendredi 08 Janvier</b>
BP 11 Bouchée à la reine Lapin aux pruneaux Flan de carotte Navets tournés Salade fromage Crème brûlée	2 BHX Salade tiède de raie aux agrumes <b>Carré de porc poêlé</b> Bruxelloise, endive braisée, choux de Bruxelles et pomme château Salade fromage Crêpes fourrées	Carpaccio de thon au coulis d'herbes, tuile au parmesan Médaille de lotte en robe de lard, (gratin de poireaux au Comté frais, pommes anglaise, minis carottes étuvées) Plateau de fromages Dessert des pâtisseries	Aumônière du pêcheur, sauce vin blanc <b>Mignon de porc laqué</b> Gratin Dauphinois Galette des rois	3 MCD Duo de noix de st-jacques et bouquets Lapin aux pruneaux Gratin dauphinois Tomate provençale Dessert de M.DUNAND
<b>Lundi 11 Janvier</b>	<b>Mardi 12 Janvier</b>	<b>Mercredi 13 Janvier</b>	<b>Jeudi 14 Janvier</b>	<b>Vendredi 15 Janvier</b>
BP 11 Soupe de coquillage sous sa croûte Poulet chasseur Pommes duchesse Salade fromage Tarte fine aux pommes	2 BHX Lotte au coulis de crustacés <b>Parmentier de porc</b> Petite salade de roquette Salade fromage Crumble de fruits frais, jus au parfum de basilic	<b>Amuse bouche de charcuterie</b> Belle de Loctudy à la gousse de vanille, frisée aux champignons noirs Croquant de dorade aux paysannes de légumes, beurre nantais Plateau de fromages Dessert des Pâtisseries	Crème Dubarry <b>Estouffade de joues de porc</b> Purée de patate douce Le voyageur	Blinis de fenouil et gravlak de saumon Joue de bœuf vieille France et son orge perlé plateau de fromages Couronne de pommes au caramélait
<b>Lundi 18 Janvier</b>	<b>Mardi 19 Janvier</b>	<b>Mercredi 20 Janvier</b>	<b>Jeudi 21 Janvier</b>	<b>Vendredi 22 Janvier</b>
BP 10 Feuilleté de pétoncles et sa julienne de poireaux Filet mignon de veau Flan de légumes Salade fromage Coupe de fruits au sirop	3MT2 Terrine de poissons, sauce légère à la ciboulette. Carré d'agneau primeur, petits légumes glacés. Salade, fromages. Riz au lait, soupe de fraises.	<b>Amuse bouche de charcuterie</b> Belles de Fontenay aux gésiers confits et champignons des bois Gigotin de lotte à la badiane, raviole de Royan au vieux parmesan, brocolis, tomates confites Plateau de fromages Dessert des Pâtisseries	2BHR1 Coussin de saumon en habit vert, sauce andalouse <b>Petit jarret de porc en Osso bucco</b> Petits pois à la Française et endives braisées ~ Plateau de fromages ~ Fondant au chocolat	Gaspacho blanc aux amandes et écrevisses  Cuisse de lapin farcie à la tapenade  Plateau de fromages  Corne de langue de chat et émulsion de citron à la vanille
<b>Lundi 25 Janvier</b>	<b>Mardi 26 Janvier</b>	<b>Mercredi 27 Janvier</b>	<b>Jeudi 28 Janvier</b>	<b>Vendredi 29 Janvier</b>
BP 10 Dos de cabillaud sur son lit de légumes Curry de volaille Riz madras Salade fromage Dessert des traiteurs	Fermé	<b>Amuse bouche de charcuterie</b> Bouillabaisse de poisson en gelée aux pistils de crocus Côte de bœuf grillée sauce béarnaise (Pommes gaufrettes, cressonnette, tomate grappe étuvée) Plateau de fromages	2BHR1 Potage Saint-Germain aux croûtons Truite meunière Purée Rachel et pointes d'asperges Plateau de fromages Tiramisu	Saint jacques en ravioles Paleron de bœuf cuit 7 heures Légumes de pot au feu Plateau de fromages Croustade de châtaignes et marron vanillé

## FEVRIER 2010

<b>Lundi 01 Février</b>	<b>Mardi 02 Février</b>	<b>Mercredi 03 Février</b>	<b>Jeudi 04 Février</b>	<b>Vendredi 05 Février</b>
BP 11 Raie bouclée au vinaigre de xérès Blanquette de dinde à l'ancienne et sa mini-ratatouille salade fromage amandine aux poires	2 BHX Crêpes farcies, façon ficelles picardes ~ Filet de poisson du jour Dugléré, fondue d'épinards et pommes vapeur. Salade fromage Tarte au chocolat	<b>Galette d'andouille Vallée d'Auge</b> Filet de barbue en écaille de pomme de terre (Epinards, tagliatelles de légumes) Plateau de fromages Dessert des pâtisseries	<b>Assortiment de charcuterie</b> Dos de cabillaud à l'unilatéral, crème de lentilles du Puy à l'ail Riz à l'impératrice	Savarin de truite fumée et sa crème émulsionnée  Caille en crapaudine et son jus raisins secs, pomme darphin  Plateau de fromages Gelée d'agrumes et son sorbet pomelos
<b>Lundi 08 Février</b>	<b>Mardi 09 Février</b>	<b>Mercredi 10 Février</b>	<b>Jeudi 11 Février</b>	<b>Vendredi 12 Février</b>
BP 11 <b>Assiette de charcuteries</b> Paupiette de saumon aux champignons Riz pilaf Salade fromage Desserts des traiteurs	2 BHX Rillettes de saumon ~ Poulet sauté à l'estragon Pommes rissolées ~ Salade fromage ~ Tarte fine aux pommes	<b>Amuse bouche charcuterie</b> Goujonnette de sole sauce tartare Pièce de bœuf en croûte de moelle (choux fleur, brocolis, fagots de haricots verts au lard) Dessert des pâtisseries	Macédoine au crabe royal <b>Civet de porc</b> Pomme Macaire ménagère Choco banane	Salade de tourteau et sa tomate semi confite Souris d'agneau braisée au romarin, ravioles de royans Plateau de fromages Tartelette « calamenti », infusion de thé et citron vert
<b>Lundi 15 Février</b>	<b>Mardi 16 Février</b>	<b>Mercredi 17 Février</b>	<b>Jeudi 18 Février</b>	<b>Vendredi 19 Février</b>
BP 10 Crêpe de fruits de mer Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Salade fromage Mousse au chocolat	fermé	<b>Amuse bouche de charcuterie</b> Médallions de thon grillé s en vinaigrette d'agrumes Cervelas de volaille farcis aux langoustines (pâtes fraîches façon carbonara) Dessert des pâtisseries	2BHR1 Mousseline de merlan Arlequin, sauce vin blanc ~ Macreuse de bœuf en "Pot au feu" ~ Plateau de fromages ~ Nougat glacé	Ravioles de crustacés  Saint pierre à l'émulsion de fenouil mousseline à l'huile d'olive  Plateau de fromages  Feuillantine Caramel framboise et son sucre filé

## MARS 2010

<p>Lundi 01 Mars</p> <p><b>BP 10</b></p> <p>Assiette de charcuteries Volaille pochée sauce suprême Tagliatelles et julienne de légumes Salade fromage Tarte fine aux pommes</p>	<p>Mardi 02 Mars</p> <p><b>3MT1</b></p> <p>Terrine de poissons, sauce légère à la ciboulette. Carré d'agneau primeur, petits légumes glacés. Salade, fromages. Riz au lait, soupe de fraises.</p>	<p>Mercredi 03 Mars</p> <p><b>Amuse bouche de charcuterie</b></p> <p>Tartines de rouget aux anchois Carré d'agneau en croûte de pain d'épice (farandole de légumes ) Dessert des pâtisseries</p>	<p>Jeudi 04 Mars</p> <p>Coussin de truite de mer, sauce basilic <b>Carré de porc poêlé</b> petits pois à la Française et endives braisées Plateau de fromages Fondant au chocolat, crème anglaise pistache</p>	<p>Vendredi 05 Mars</p> <p>Croustillant de bouquet et mousse d'avocat Epaule d'agneau farcie beurre d'ail et rognonade, gratin de blettes Plateau de fromages Larmes de chocolat</p>
<p>Lundi 08 Mars</p> <p><b>BP 11</b></p> <p>Salade printanière <b>Sauté de porc bourguignon</b> Petits pois à la française Chips de bintje Salade fromage Tarte feuilletée aux fruits</p>	<p>Mardi 09 Mars</p> <p>Soirée leaders</p>	<p>Mercredi 10 Mars</p> <p><b>Tarte fine aux oignons et saucisse Morteau</b> Matelote de méro bourguignonne (pennes au lard) Dessert des pâtisseries</p>	<p>Jeudi 11 Mars</p> <p>examen</p>	<p>Vendredi 12 Mars</p> <p>M PAGEOT</p>
<p>Lundi 15 Mars</p> <p><b>BP 11</b></p> <p>Tarte aux légumes Carré d'agneau persillé aux primeurs Salade fromage Duo de glace et sa brochette de fruits</p>	<p>Mardi 16 Mars</p> <p><b>2 BHX</b> <b>Choux farcis aux langoustines</b> <b>Jarret de porc confit</b> Purée à l'huile d'olive Salade fromage Feuilleté aux fruits</p>	<p>Mercredi 17 Mars</p> <p><b>Amuse bouche de charcuterie</b> Carpaccio aux 2 canards à la moutarde de Meaux et au jus d'oranges Filet de bar au fenouil , sauce vin blanc aux graines de fenouil (Endives meunières, jardinière de légumes) Plateau de fromages Dessert</p>	<p>Jeudi 18 Mars</p> <p><b>Pieds farcis</b> Entrecôte grillée du Limousin, sauce béarnaise Pommes au four Le pêche caline</p>	<p>Vendredi 19 Mars</p> <p><b>3 MCD</b> Ficelle picarde Veau marengo Légumes tournés Dessert de M.DUNAND</p>
<p>Lundi 22 Mars</p> <p><b>BP 10</b></p> <p>Raie bouclée au vinaigre de xérès Blanquette de dinde à l'ancienne et sa mini-ratatouille Salade fromage Amandine aux poires</p>	<p>Mardi 23 Mars</p> <p><b>3MT1</b> <b>Saucisson en brioche sauce mère.</b> Barbue sauce dieppoise. Salade, fromages. Fondant au chocolat.</p>	<p>Mercredi 24 Mars</p> <p><b>Amuse bouche de charcuterie</b> Lisette en filets marinée au vinaigre et vin blanc, rémoulade de céleri Duo de lapin confit en Parmentier (pois gourmand, asperges vertes petites) Dessert</p>	<p>Jeudi 25 Mars</p> <p><b>2BHR1</b> Rillettes de saumon Poulet sauté à l'estragon Riz pilaf aux champignons Plateau de fromages Tarte fine aux pommes</p>	<p>Vendredi 26 Mars</p> <p>M PAGEOT</p>
<p>Lundi 29 Mars</p> <p><b>BP 10</b></p> <p>Paupiette de saumon aux champignons Pintade rôtie et ses petits légumes Salade fromage</p>	<p>Mardi 30 Mars</p> <p><b>3MT2</b> <b>Saucisson en brioche sauce mère.</b> Barbue sauce dieppoise. Salade, fromages. Fondant au chocolat.</p>	<p>Mercredi 31 Mars</p> <p><b>Amuse bouche de charcuterie</b> Fondant de poireaux en vinaigrette de betterave crue et copeaux de vieux parmesan Sandre de la Loire aux</p>		

clafoutis		macaronis farcis a la moelle sauce au vin de Graves		
-----------	--	---	--	--

AVRIL 2010

			<b>Jeudi 01 Avril</b> 2BHR1 Œufs brouillés aux champignons et son jambon sec Paupiette de poisson en robe de choux coulis de crustacés Julienne de légumes Plateau de fromages Tiramisu aux fruits rouges	<b>Vendredi 02 Avril</b> BP20 Coupe Florida Travers de porc laqué Pommes darphin Salade Fromage Tarte au chocolat
<b>Lundi 05 Avril</b>	<b>Mardi 06 Avril</b>	<b>Mercredi 07 Avril</b>	<b>Jeudi 08 Avril</b>	<b>Vendredi 09 Avril</b>
Fermé	2 BHX Terrine de poisson ~ Sauté de porc au basilic Pâtes fraîches ~ Salade fromage ~ Dessert des 2 BHX	Amuse bouche de charcuterie Salade maraichère aux noix de saint jacques Magret de canard rôti à la citronnelle (écrasé de pomme de terre à la pancetta, pois gourmand, brocolis) Dessert des pâtisseries	Croustillant à la parisienne Carré de porc aux petits légumes du jardin Plateau de fromages  Charlotte aux poires	3MCD Assiette de charcuterie Pavé de saumon à l'oseille Et ses légumes tournés Dessert de M.DUNAND
<b>Lundi 12 Avril</b>	<b>Mardi 13 Avril</b>	<b>Mercredi 14 Avril</b>	<b>Jeudi 15 Avril</b>	<b>Vendredi 16 Avril</b>
BP 11 Feuilleté de pétoncles et sa julienne de poireaux Mignon de porc aux lentilles Salade fromage Desserts des traiteurs	2 BHX Quenelles de chèvre et artichaut bouquet de roquette Suprême de volaille à l'estragon et son jambon sec Bouquetière de légumes Salade fromage Dessert	Amuse bouche de charcuterie Bouillabaisse de poisson en gelée aux pistils de crocus Côte de bœuf grillée sauce béarnaise (pommes gaufrette, cressonnette, tomate grappe + brunoises de légumes) Dessert des pâtisseries	Coupe Florida Kako sur crème de lentille à l'ail Feuillantine aux framboises, crème légère pistachée	M PAGEOT
<b>Lundi 26 Avril</b>	<b>Mardi 27 Avril</b>	<b>Mercredi 28 Avril</b>	<b>Jeudi 29 Avril</b>	<b>Vendredi 30 avril</b>
BP 10 Soupe de coquillage sous sa croûte Lapin aux pruneaux Poêlée de champignons Salade fromage Pêche melba	3MT2 Méli mélo de légumes du soleil, filet de rouget au pistou. Echine de porc au vin et olives cassées. Salade, fromages Tarte au citron	Amuse bouche de charcuterie  Gaspacho d'escargots au basilic Pièce de bœuf du Charolais cuisiné au vin de gamay, (Pommes fondantes aux girolles choux romanesco) Dessert des Pâtisseries	2BHR1 Crème Agnès Sorel Dos de cabillaud rôti au beurre blanc, mitonnée de légumes Plateau de fromages Tarte aux pommes "Eléonore"	M PAGEOT

## MAI 2010

Lundi 03 Mai	Mardi 04 Mai	Mercredi 05 Mai	Jeudi 06 Mai	Vendredi 07 Mai
BP 10 Salade printanière Pavé de saumon à l'oseille et ses légumes nouveaux Salade fromage Tarte feuilletée aux fruits	Fermé	Asperges en vinaigrette de miel à l'œuf cassé au lard Filet de canard, sauté vallée d'Auges (riz cuisiné, légumes nouveaux) Plateau de fromages Dessert des pâtisseries	2BHR1 Salade norvégienne Escalope de porc panée à l'anglaise Tomate provençale, champignons sautés et pomme duchesse Plateau de fromages Cappuccino de fruits	M Pageot
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Mercredi 12 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
BP 11 Filet de rougets et ses pommes de terre nouvelles Caille farcie riz valencienne, sauce duroc Salade fromage clafoutis	<b>Prestation TOR 1 ère Année</b>	Œufs pochés Bénédictine au coulis de cèpes Filets de caille aux figes , jus au Rasteau (Salade de pissenlits au lard fumé, pommes rates au romarin, figue rôtie)	Fermé	Pont
Lundi 17 Mai	Mardi 18 Mai	Mercredi 19 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
BP 11 Minis pavés de lotte et saumon Carré de porc au bouillon Pdt à l'anglaise Flan de brocolis Salade fromage Dessert des traiteurs	2 BHX Petits rouget au tartare de légumes Sauté de Porc Marengo Petits légumes de printemps Salade fromage Dessert des 2 BHX	Tarte fine aux pommes fruits et au boudin noir Pain perdu de rouget au basilic (purée de pomme de terre aux deux olives tomates cerises confites, basilic frit) Dessert des pâtisseries	Samoussas d'andouillette et sa crème moutardée Fricassée de pintade vallée d'Auge et sa garniture Le fidélo	M Pageot
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Mercredi 26 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
	M FOREST	Amuse bouche de charcuterie Gratin de fruits de mer au vermouth	2BHR1 Lotte à l'américaine Parmentier de porc et sa	

Fermé		Chartreuse de pintade au jus (pommes noisettes) Dessert des Pâtisseries	petite salade de roquette Plateau de fromages Crumble de fruits frais, jus au parfum de basilic	M Pageot
-------	--	---	--	----------

## JUIN 2010

<b>Lundi 31 mai</b> BP 10 Salade du pêcheur <b>Estouffade de joues de porc</b> Légumes printaniers Salade fromage Desserts des traiteurs	<b>Mardi 01 Juin</b> 3MT1 Méli mélo de légumes du soleil, filet de rouget au pistou. <b>Echine de porc au vin et olives cassées.</b> Salade, fromages Tarte au citron	<b>Mercredi 02 Juin</b> <b>Amuse bouche de charcuterie</b> Brick de petits gris aux champignons Petits pêche du jour aux algues (Semoule aux petits légumes) Dessert des Pâtisseries	<b>Jeudi 03 Juin</b> 2BHR1 Pissaladière de saumon <b>Croustillant de pied de porc à la fourme d'Ambert</b> Bouquetière de légumes, pommes boulangère Plateau de fromages Crème brûlée	<b>Vendredi 04 Juin</b>  M PAGEOT
<b>Lundi 07 Juin</b> BP 11 Dos de cabillaud sur son lit de légumes Curry de volaille Riz madras Salade fromage Dessert des traiteurs	<b>Mardi 08 Juin</b> 2 BHX Gaspacho de tomates grappes ~ <b>Parmentier de porc</b> Petite salade de roquette ~ Salade fromage ~ Dessert des 2 BHX	<b>Mercredi 09 Juin</b> <b>Amuse bouche de charcuterie</b> Crumble Brigitte à la tomate Roma fines allumettes au parmesan Filet de Saint-Pierre sauté (fenouil mariné à l'huile d'olive et curry, raviole au foie gras, brocolis) Dessert des pâtisseries	<b>Jeudi 10 Juin</b>  M HUON	<b>Vendredi 11 Juin</b>  M PAGEOT
	<b>MARDI 15 JUIN</b>	<b>Mercredi 16 juin</b>	<b>Jeudi 17 juin</b>	<b>Vendredi 18 Juin</b>
	M HUON	Pascal person	M HUON	3 MCD Salade niçoise Volaille pochée sauce suprême Et ses légumes printaniers

				Dessert
--	--	--	--	---------