

Lu 06 janv	<p>Crème Dubarry ***</p> <p>Fricassée de volaille aux champignons des bois Pommes Dauphine ***</p> <p>Crêpes Suzette</p>	<p><u>Menu VEGETARIEN</u></p> <p>Subric de patates douces ***</p> <p>Quiche végétarienne d'automne à la courge, châtaignes et roquefort ***</p> <p>Curry de légumes au lait de coco, boulette de betterave ***</p> <p>Gâteau de quinoa, ananas rôti et sauce caramel</p>
Ma 07 janv	<p>Tartare aux deux saumons ***</p> <p>Hamburger, fondue de tomates ***</p> <p>Corolle d'agrumes, sorbet citron</p>	<p><u>COMPLET</u> <u>Menu SCANDINAVE</u></p> <p>Blinis et gravlax ***</p> <p>Assiette scandinave ***</p> <p>Filet de chevreuil façon renne aux airelles légumes nordiques ***</p> <p>Dessert glacé aux myrtilles, façon omelette norvégienne flambée</p>
Me 08 janv	<p><u>Menu ASIE</u></p> <p>Salade de légumes Thaï aux crevettes ***</p> <p>Émincé de bœuf au gingembre, légumes au wok ***</p> <p>Flan coco et fruits flambés</p>	<p><u>Menu ASIE</u></p> <p>Trilogie de Samossas ***</p> <p>Porc laqué, méli-mélo de légumes et riz thaï ou Bouchées de saumon mariné, poivrons, oignons et carottes ***</p> <p>Fromages - Yakitoris ***</p> <p>Moshis, fruits flambés au saké</p>

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Je 09 janv		<p><u>COMPLET</u> <u>Menu SUD-OUEST</u></p> <p>Panna-cotta de foie gras ***</p> <p>Entrée En cours de préparations par nos élèves ***</p> <p>Magret de canard marchand de vin, pomme Darphin aux girolles ***</p> <p>Dessert En cours de préparations par nos élèves</p>
------------	--	--

Ve 10 janv	<p>Féroce d'avocat ***</p> <p>Blanquette de veau ***</p> <p>Galette des rois</p>	
------------	--	--

Lu 13 janv	<p>Salade de chèvre chaud OU tartare de bœuf minute salade et variations de vinaigrettes ***</p> <p>Carré de porc poêlé Choisy ***</p> <p>Pêche Melba revisitée</p>	
------------	---	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

<p>Ma 14 janv</p>	<p>Allumettes au fromage ***</p> <p>Steaks au poivre potatoes ***</p> <p>Cerises flambées et glace vanille</p>	<p><u>COMPLET</u> <u>Menu PAYS DE LA LOIRE</u></p> <p>Tapas de sardines ***</p> <p>Mouclade vendéenne ***</p> <p>Filet de bar à l'unilatéral, coques du Croisic parfumée au vin d'Anjou fondue de poireaux ***</p> <p>Toast de crottin de chavignol au miel (en supplément 3€) ***</p> <p>Poire Belle Hélène version 2025</p>
<p>Me 15 janv</p>	<p><u>Menu NORMANDIE</u></p> <p>Quiche au camembert et andouillette ***</p> <p>Filet de cabillaud Dieppoise, riz pilaf ***</p> <p>Quatre quarts aux pommes façon tatin, sauce caramel</p>	<p><u>Menu MEXIQUE</u></p> <p>Wraps végétariens accompagnés d'un shot de téquila flambée ***</p> <p>Boeuf Barbacoa et ses accompagnements ou Cabillaud et ses accompagnements ***</p> <p>Pastel de Tres Leche con chocolate blanco</p>
<p>Je 16 janv</p>	<p>Taboulé libanais ***</p> <p>Côte de cochon en croûte d'herbes, jus au thym et gratin dauphinois ***</p> <p>Flan Pâtissier</p>	<p><u>COMPLET</u> <u>Menu cuisine du monde</u></p> <p>Mini cake au haddock, mascarpone, pavot et citron ***</p> <p>Entrée à déterminer ***</p> <p>Mafé de volaille revisité, riz pilaf ***</p> <p>Café gourmand</p>

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ve 17 janv	<p style="text-align: center;"><u>COMPLET</u> Avocat crevettes *** Steak au poivre, beurre aromatisé, pommes gaufrettes *** Mille-feuille</p>	
------------	---	--

Ma 21 janv	<p>Feuilleté de chèvre aux épinards, salade mélangée *** Papillote de cabillaud à l'orange Riz pilaf lait de coco *** Galette des rois</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu OCCITANIE</u> Toast roquefort et poire *** Trio de foie gras chutney d'abricot et tartine *** Carré d'agneau rôti sous le foin, quelques légumes *** Café gourmand</p>
------------	--	--

Me 22 janv	<p style="text-align: center;"><u>COMPLET</u> Petite tartine italienne *** Feuilleté d'andouille, crème de livarot *** Risotto aux coques et gambas flambées au Whisky *** Café Gourmand</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu GRANDE BRETAGNE</u> Potimarron, concombre, saumon fumé, sauce Pearsly, Oeufs de lump *** Boeuf Wellington, black eyed peas, champignons, carottes ou Carpaccio de Saint Jacques, black eyed peas, champignons, carottes *** Crumble anglais aux fruits rouges et cheese cake</p>
------------	--	--

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Je 23 janv		<p>Rouleau de sole, coulis de poivron et tomate ***</p> <p>Filet de volaille à l'ancienne Riz Pilaf au lait de coco ***</p> <p>Galette des rois</p>
------------	--	---

Ve 24 janv	<p>Tartare de saumon ***</p> <p>Dos de cabillaud au lard sifflets de carottes, courgettes tournées ***</p> <p>Galette des rois</p>	
------------	--	--


Lu 27 janv	<p>Salade alsacienne ***</p> <p>Entrecôte double grillée, beurre rouge et pommes Darphin ***</p> <p>Mirabelles flambées, glace spéculoos</p>	
------------	--	--

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

<p>Ma 28 janv</p>	<p>EXAMEN BAC PROFESSIONNEL</p> <p>***** MENU A 15 EUROS *****</p> <p>Nous recherchons EXCLUSIVEMENT des tables de 4 couverts</p> <p>Merci de votre compréhension</p>	<p><u>COMPLET</u> <u>Menu ITALIE</u></p> <p>Torsade feuilletée au pesto ***</p> <p>Risotto crémeux aux cèpes et pointes d'asperges ***</p> <p>Osso-Buco, lasagne de légumes gratinés à la mozzarella ***</p> <p>Ricotta sucrée au miel, zestes d'orange (en supplément 3€) ***</p> <p>Tiramisu, Panna-Cotta et crème glacée Amarena</p>
<p>Me 29 janv</p>	<p>Crème de fromage et mouillette ***</p> <p>Soupe de poissons ***</p> <p>Steak au poivre, polenta à l'olive noire et tomates confites ***</p> <p>Brownies aux noix de pécan, crème glacée</p>	<p><u>COMPLET</u> <u>Menu AMERIQUE DU NORD</u></p> <p>Cocktail de crevettes Sauce américaine ***</p> <p>Poutine de légumes et son effiloché de porc ou Flétan à la canadienne, pomme de terre, carotte et haricot ***</p> <p>Tarte Saskatoon (baie de bleuets)</p>
<p>Je 30 janv</p>		<p><u>COMPLET</u></p> <p>Velouté Dubarry aux coquillages ***</p> <p>Magret de canard basse température Crème de chorizo et tulipe de pomme de terre ***</p> <p>Tartelette chocolat</p>

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h



Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

<p>Lu 03 fev</p>	<p>Salade alsacienne *** Fricassé de volaille au vin d'alsace, champignons sauvages, Pommes Arly *** Forêt noire revisitée</p>	<p><u>COMPLET</u> <u>Menu BUFFET</u> En cours de réflexion....</p>
<p>Ma 04 fev</p>	<p><u>COMPLET</u> EXAMEN BAC PROFESSIONNEL ***** MENU A 15 EUROS ***** Nous recherchons EXCLUSIVEMENT des tables de 4 couverts Merci de votre compréhension</p>	<p><u>COMPLET</u> <u>Menu DOM-TOM</u> Tartare des îles *** Verrine d'avocat aux crevettes à la mangue *** Cochon de lait rôti au miel et aux épices, purée de patate douce, riz aux fruits secs, banane plantain *** Ananas rôti au gingembre, blanc manger coco, crème glacée rhum/raisin</p>
<p>Me 05 fev</p>	<p>Gravlax de saumon et blinis *** Crème de cèleri et moules au safran *** Tronçon de turbot poché, sauce Hollandaise Papillote de légumes croquants *** Paris Brest</p>	<p><u>COMPLET</u> <u>Menu PAYS DU MAGHREB</u> Salade Tunisienne *** Tajine d'agneau, pois chiche, navets, carottes OU Dorade, légumes et riz épicé *** Plateau de fromages *** Café Gourmand : Cornes de gazelle, Baghir, orange givrée</p>

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Je 06 fev		<p><u>Menu HAUTS DE FRANCE</u></p> <p>Croque-gaufre de pomme de terre, saumon et aneth ***</p> <p>Œuf poché, salade d'endives à l'orange, mimolette et vinaigrette à la chicorée ***</p> <p>Waterzoi de poisson ***</p> <p>Gaufre revisitée au spéculos</p>
Lu 24 fev	<p><u>Formule brasserie</u> <u>Entrée / plat ou plat / Dessert</u></p> <p>Quiche Lorraine ou tartare de bœuf minute, salade et variation de vinaigrettes ***</p> <p>Côte de bœuf beurre maître d'hôtel et pommes paille, tomates provençales ***</p> <p>Poire belle Hélène revisitée</p>	<p><u>Menu ASIATIQUE</u></p> <p>Tempura de légumes ***</p> <p>Bouillon Thaï, raviole de champignons ***</p> <p>Émincé de boeuf au gingembre, wok de légumes ***</p> <p>Flan coco, fruits flambés</p>
Ma 25 fev	<p>Salade Normande ***</p> <p>Pavé de bœuf sauté, sauce choron et pommes Pont-Neuf ***</p> <p>Jalousie frangipane</p>	



Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

<p>Me 26 fev</p>	<p>EXAMEN BAC PROFESSIONNEL</p> <p>***** MENU A 15 EUROS *****</p> <p>Nous recherchons EXCLUSIVEMENT des tables de 4 couverts</p> <p>Merci de votre compréhension</p>	
------------------	---	--

<p>Je 27 fev</p>	<p>Salade fraîcheur ***</p> <p>Saumon à l'unilatéral, tian de légumes ***</p> <p>Café gourmand</p>	<p>Tartare de daurade ***</p> <p>Crème de moules au curry, julienne de poireaux et croûtons ***</p> <p>Filet de poulet basquaise, écrasé de pomme de terre ***</p> <p>Galette des rois</p>
------------------	--	--

<p>Ve 28 fev</p>	<p><u>Menu SANS GLUTEN</u></p> <p>Autour des huitres ***</p> <p>Magret de canard aux épices, gratin dauphinois ***</p> <p>Profiteroles</p>	
------------------	--	--

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Lu 03 mars	<p align="center"><u>Menu autour du FROMAGE</u></p> <p>Duo de fromages panés, salade et poire ***</p> <p>Ravioles de saumon et chèvre, crème de petits pois ***</p> <p>Cheesecake et son coulis au choix</p>	
Ma 04 mars	<p align="center">Ficelle Picarde ***</p> <p>Dos de cabillaud à l'huile vierge & ratatouille ***</p> <p align="center">Carpaccio d'orange & kiwi</p>	
Me 05 mars	<p align="center">EXAMEN BAC PROFESSIONNEL</p> <p align="center">***** MENU A 15 EUROS *****</p> <p>Nous recherchons EXCLUSIVEMENT des tables de 4 couverts</p> <p align="center">Merci de votre compréhension</p>	
Je 06 mars	<p align="center"><u>BUFFET ESPAGNOL</u></p>	

<p>Ve 07 mars</p>	<p>Œufs farcis Chimay *** Côte de cochon au miel et épices, purée de patates douces au lait de coco, banane rôtie au gingembre *** Fruits flambés</p>	
<p>Lu 10 mars</p>	<p>Samoussa pommes / Camembert *** Tarte fine de confit de canard et foie gras *** Saint Jacques poêlées aux chorizo et risotto d'asperges *** Farandole gourmande : Tiramisu, panna cotta, financier et crème brûlée pistache</p>	
<p>Ma 11 mars</p>	<p><u>BUFFET AUTOUR DU MONDE</u> <u>VEGETAL</u></p>	
<p>Me 12 mars</p>	<p>Tapenade, anchoïade et tomates confites *** Feuilleté d'œuf crémeux et salade de pousse d'épinard *** Fricassé de jeune volaille aux morilles, tagliatelles de légumes *** La Forêt Noire version 2025</p>	

Ve 14 mars	<p align="center"><u>Menu Veggie</u></p> <p align="center">Dahl de lentilles corail ***</p> <p align="center">Hamburger veggie frites de carottes ***</p> <p align="center">Déclinaison de fruits</p>	
------------	---	--

Lu 17 mars	<p align="center">Toast de rillettes de maquereaux ***</p> <p align="center">Cannelloni de saumon fumé, épinards et œuf mollet, pesto génois ***</p> <p align="center">Filet mignon de veau farci, crème de chorizo et tulipe de pommes de terre ***</p> <p align="center">Tarte citron meringuée et crème anglaise passion</p>	
------------	---	--

Ma 18 mars	<p align="center"><u>Menu ALLEMAGNE</u></p>	<p align="center"><u>Menu ESPAGNE et PORTUGAL</u></p> <p align="center">Tapas ***</p> <p align="center">Brandade de morue soufflée ***</p> <p align="center">Carré de porc cuit en basse température, légumes grillés ***</p> <p align="center">Glace amande, riz au lait à la cannelle, Pasteis de nata</p>
------------	---	--

<p>Me 19 mars</p>	<p>Crème brûlée au foie gras et toast ***</p> <p>Médaille de lotte sauce américaine ***</p> <p>Côte de bœuf à partager sauce béarnaise quelques frites ***</p> <p>Tarte citron meringuée revisitée</p>	<p><u>Menu ITALIE</u></p> <p>Mini brochettes à l'italienne ***</p> <p>Soupe Stracciatella, Croccante à l'ail ***</p> <p>Rêve d'Agneau à la Romaine & légumes de saison OU Calamarata alla Napoletana & légumes de saison ***</p> <p>Fromages italiens (supplément de 3 €) ***</p> <p>Tiramisu et Cannoli à l'orange</p>
-----------------------	---	---

<p>Je 20 mars</p>	<p>Salade de toasts de chèvre chaud ***</p> <p>Steak grillé sauce marchand de vin, flan de courgettes et pommes allumettes ***</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>	
-------------------	---	--

<p>Ve 21 mars</p>	<p><u>Menu Veggie</u></p> <p>Dahl de lentilles corail ***</p> <p>Hamburger veggie frites de carottes ***</p> <p>Déclinaison de fruits</p>	
-------------------	---	--

<p>Lu 24 mars</p>	<p>Salade bar (buddha bowl) Etale de spécialités fromagères Buffet de flambage</p>	<p><u>Menu SUD-OUEST</u></p> <p>Panna cotta au foie gras ***</p> <p>Œufs pochés Basquaise ***</p> <p>Souris d'agneau braisée, sauce Marchand de vin ***</p> <p>Gâteau Basque</p>
<p>Ma 25 mars</p>	<p>Salade de chèvre chaud & noix ***</p> <p>Jambonnette de volaille, pommes noisettes & tomate aux herbes ***</p> <p>Crème brûlée</p>	<p><u>Menu BENELUX</u></p> <p>Tartare de saumon ***</p> <p>Vol au vent ***</p> <p>Waterzooi de poisson de mer du nord ***</p> <p>Fromage du Benelux (supplément de 3 €) ***</p> <p>Café gourmand : Chocolat liégeois, gaufre, glace au spéculoos</p>
<p>Me 26 mars</p>	<p><u>Menu DOM-TOM</u></p> <p>Accras de morue ***</p> <p>Colombo de volaille, purée vanillée ***</p> <p>Flan coco, bananes flambées</p>	<p><u>Menu AMÉRIQUE DU SUD</u></p> <p>Pinaca au Chimichurri ***</p> <p>Causa à la limana ***</p> <p>Feijoada à brasileira, carottes et riz trois couleurs ou Bacalhau à Brás, carottes et riz trois couleurs ***</p> <p>Quidim</p>

Je 27 mars		<p><u>Menu VEGETARIEN OUTRE-MER</u></p> <p>Accras de potimarron, sauce au yaourt ***</p> <p>Bouillon de lentilles, épices et ses croûtons à l'ail ***</p> <p>Carry de légumes au lait de coco riz madras ***</p> <p>Blanc Manger coco et son coulis de patate douce</p>
Ve 28 mars	<p>Œuf mollet croquant Bourguignonne ***</p> <p>Ballotine de volaille au vin rouge et sa garniture ***</p> <p>Poire belle dijonnaise et son sorbet</p>	
Lu 31 mars	<p>Tulipe d'œuf poché à la bourguignonne ***</p> <p>Steak au poivre, polenta aux tomates confites ***</p> <p>Café/thé gourmand</p>	<p><u>Menu CUISINE DU MONDE</u></p> <p>Keftas à la libanaise ***</p> <p>Salade de carottes à l'orientale, crevettes flambées ***</p> <p>Pastilla d'agneau au foie gras et abricot, boulgour au safran ***</p> <p>Tajine d'ananas, cigare à la crème d'amandes</p>

<p>Ma 01 avr</p>	<p>Petit pâté parisien ***</p> <p>Ballotine de volaille aux herbes & Pilaf de boulghour ***</p> <p>Poire Belle-Hélène</p>	<p><u>Menu ILE DE FRANCE</u></p> <p>Toast brie et poire ***</p> <p>Retour des Halles : mollusques et crustacés dans leur bouillon ***</p> <p>Côte de bœuf rôtie en basse température, quelques légumes oubliés ***</p> <p>Fromages d'Ile de France (supplément de 3 €) ***</p> <p>Tarte Bourdaloue revisitée</p>
<p>Me 02 avr</p>	<p><u>Menu ITALIE</u></p> <p>Antipasti ***</p> <p>Osso-Buco, tagliatelle ***</p> <p>Tiramisu</p>	<p><u>Menu LOUISIANE</u></p> <p>Diable de Louisiane ***</p> <p>Crevettes cajun flambées au Bourbon & chips de patate douce ***</p> <p>Jambalaya, légumes de saison ou Poulet façon Louisiane, légumes de saison ***</p> <p>Banane Foster flambée au rhum, glace vanille bourbon</p>

<p>Je 03 avr</p>	<p>Œuf dur mayonnaise façon bistrot ***</p> <p>Ossobucco de dinde à l'italienne, semoule de blé ***</p> <p>Profiteroles</p>	<p><u>Menu FUSION</u></p> <p>Mini-cheesecake au saumon fumé ***</p> <p>Poke bowl revisité au confit de canard ***</p> <p>Burger Pulled pork, potatoes wedges & sweet ***</p> <p>Buffet de fromages et accompagnements (supplément de 3 €) ***</p> <p>Trio de choux : pistache, caramel beurre salé noix de pécan et vanille</p>
<p>Ve 04 avr</p>	<p>Duo de saumon, condiment et toast, crème acidulée ***</p> <p>Volaille farcie, brocolis, garniture grand -mère ***</p> <p>Tarte fine flambée au calvados, Sorbet pomme verte</p>	