

Lunch mois de Mars

Entrée & plat principal : 20€

Mercredi 6 Mars :

Loempia d'espadon et légumes provençale
Aile de raie au beurre noisette et câpres,
purée

Jeudi 7 Mars :

Croustillant de brie avec pommes et
vinaigrette au citron
Duroc, choux fleur, estragon et pommes
rissolée

Vendredi 8 Mars :

Salade de fenouil avec granny smith et du
rouget barbet
Loup de mer aux épinards, riz complet

Mercredi 13 Mars :

Soupe thaïe avec noix de coco et de scampi
marinées
Escalope de veau avec sauce bordelaise et
purée de céleri-rave

Jeudi 14 Mars :

Flétan fumé avec une sauce de yaourt
Côtelettes d'agneau avec des haricots et
des cubes de pommes de terre

Vendredi 15 Mars :

Salade de chèvre chaud
Waterzooi de rouget et filet de saumon

Mercredi 20 Mars :

Soupe de fenouille avec jambon Serrano
Entrecôte minute avec salade et frites

Jeudi 21 Mars :

Salade au thon fumé
Osso buco à la Milanaise

Vendredi 22 Mars :

Penne aux Gorgonzola
Pavé de bar en écailles de pommes de
terre, légumes et sauce vin blanc

Mercredi 27 Mars :

salade avec asperges grillés et tomates
séchées
Langue de bœuf, sauce piquant douce et
mousseline de pommes de terre

Jeudi 28 Mars :

Tortellini avec ricotta, épinards et sauce
Mornay
Gigot d'agneau avec légumes au wok,
sauce au moutarde et miel

Vendredi 29 Mars :

Lasagne de saumon et lieu noire
espadon grillé avec choux chinois et
sauce à l'oseille