





# MENU PROPOSE PAR L'ATELIER DU GOÛT du 8 mars au 26 mars 2010

	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Semaine du 8 mars 2010 au 12 mars 2010	<b>MIDI</b> Velouté de coques *** Pièce de boeuf grillé sauce Bordelaise *** P. Pont-Neuf Endives braisées *** Tarte amandine  <b>SOIR</b>  Menu région PACA - Corse	Terrine de foie de volailles *** Côte de porc charcutière *** P. château *** Bavaois	Pissaladière *** Dorade en papillote *** Riz safrané *** Crème Catalane	MENU REGION   PACA - CORSE	Assortiment de charcuterie *** Filet de barbu dugléré *** Légumes glacés *** Assortiment de choux
	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Semaine du 15 mars 2010 au 19 mars 2010	Tarte au saumon fumé et poireaux *** Curry de volaille *** Riz madras *** Bavaois aux fraises	Oeufs cocotte Florentine *** Turbot poché *** Purée de carottes et céleris *** Cerises flambées sur glace vanille	Saumon fumé aux blinis *** Tournedos sauté mascotte *** Poire condé ou crêpes flambées	Légumes marinés *** Filet mignon de veau et sa garniture *** Crème brûlée *** Petits fours secs	Gougère et mesclun *** Carré d'agneau à la crème d'ail *** Jardinière de légumes *** Bananes flambées
	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Semaine du 22 mars 2010 au 26 mars 2010		Saumon fumé sauce aigre *** Côte d'agneau Tomates provençale *** ou Tartare de boeuf P. Allumettes *** Riz maki	Feuilleté d'asperges sauce mousseline *** Civet de lapereau *** Polenta *** Coupe de sorbet Tuiles		Tatin de légumes et jambon du pays *** Blanquette de lotte *** Risotto vert *** Dessert MCCR