

Menus du midi au restaurant Q23

semaine	Date	Thème	MENUS MIDI
7	16-févr		
8	23-févr		
9	du 28 au 02 mars	Soirée Ouverture	Assiette de crudité (coleslaw, concombre à la creme,tomate pesto, salade de papaye verte).
			Tagliatelles / Boulette de bœuf sauce tomate
			Mousse chocolat
10	du 07 au 09 mars	Soirée Ile de France	Assiette de crudité (carottes et choux râpés, salade, tomates, maïs et haricots verts).
			Steak haché de bœuf sauce au bleu / Coquillettes
			Mousse chocolat
11	du 14 au 16 mars	Soirée Italie	Œuf mimosa
			Filet de poisson beurre d'agrumes / Haricots verts persillés, tomates roti, riz blanc.
			Fondant chocolat, chantilly.
12	du 21 au 23 mars	Soirée Espagne	Œuf mimosa
			Filet de poisson beurre aux amandes / courgettes persillés, tomates roti, riz blanc.
13	du 28 au 30 mars	Soirée Normandie	PAS DE PREV MENU...
Vacances			
16	du 18 au 20	Soirée Accords	Salade cesar
			Porc au sucre / Riz

17	avr	mets et vins	Panini bacon tomate mozzarella pesto / Frites
			Giant Cookies / Glace vanille
17	du 25 au 27 avr	Soirée Fruits de mer à	Gougère au chevre, lardons et tomate confites et salade
			Gigot d'agneau à l'ail confit / Tomates provençales, Choux fleur persillés
			Gougeonnette sauce tartare / Tomates provençales, Choux fleur persillés.
			Crème brûlée à l'orange
18	du 02 au 04 mai	Soirée Sucrée salée	Gougère au chevre, lardons et tomate confites et salade
			Gigot d'agneau à l'ail confit / Tomates provençales, Choux fleur persillés
			Gougeonnette sauce tartare / Tomates provençales, Choux fleur persillés.
			Crème brûlée à l'orange
19	du 09 au 11 mai	CCF EPS A POE	
20	du 16 au 18 mai	Menu des produits locaux	Salade du grand sud.(salade, effiloché de caille,œuf de caille, chouchoute et carotte rapé, chips de manioc)
			Pastilla de caille aux achards jus au miel épicé / Taboulet de choux fleur, gyoza de faisselle aux choux chine, Frite de patate douce.
			Pana cotta coco, brunoise d'ananas au citron vert.
21	du 23 au 25 mai	Semaine handicapable Soirée USA	Menu produits locaux
22	du 30 au 01 juin	Soirée Auvergne	PAS DE PREV MENU...
Vacances			
Termin			
			Carpaccio de bœuf, sauce pesto

25	du 20 au 22 juin	Soirée Bourgogne	Ballotine de poisson aux crevettes, sauce nantua, gratin de courgettes
			Plat du jour à base de viande et garniture du jour
			Tarte au citron meringuée
26	du 27 au 29 juin	Soirée USA	Carpaccio de thon huile vierge
			Hachis Parmentier, salade verte
			Plat du jour à base de poisson et garniture du jour
			Tarte au chocolat
27	du 04 au 06 juil	Soirée Auvergne	Œufs mollets florentine
			Echine de porc grillée sce champignon, frites
			Plat du jour à base de poisson et garniture du jour
			Fondant chocolat, chantilly
28	du 11 au 13 juil	Soirée Midi Pyrénées	Œufs mollets bénédicte
			Suprême de volaille sauce moutarde, pommes gaufrettes
			Plat du jour à base de poisson et garniture du jour
			Fondant chocolat, chantilly
29	du 18 au 20 juil	Soirée Normandie	Gougère jambon fromage salade
			Filet de poisson cuit sous vide, huile vierge, Choux fleur persillés , tomates provençales
			Plat du jour à base de viande et garniture du jour
			Crème brûlée à la vanille de Karikouié
30	du 25 au 27 juil	Soirée Bretagne	Gougère au chèvre, lardons et tomate confites et salade
			Goujonnettes de poisson sauce tartare, Choux fleur persillés , tomates provençales
			Plat du jour à base de viande et garniture du jour
			Crème brulée à l'orange
31	du 01 au 03	Soirée Ile de	Menu à définir

	août	France	
Vacances			
34	du 22 au 24 août	Soirée Hauts de France	Tarte a l'oignon.
			Pot au feu à l'ancienne.
			Filet de poisson bonne femme / Pomme paille.
			Gratin de fruit frais.
35	du 29 au 31 août	Soirée Calédonienne	Tarte a l'oignon.
			Pot au feu à l'ancienne.
			Filet de poisson bonne femme / Pomme paille.
			Gratin de fruit frais.
36	du 05 au 07 sept	Soirée Japon	Macedoine de légumes.
			Filet de sole NZ Dugléré / Poêlée de marrons et champignons au lard, Haricots verts persillés.
			Poulet sauté chasseur / Poêlée de marrons et champignons au lard, Haricots verts persillés.
			Tarte aux pommes.
37	du 12 au 14 sept	Soirée Bourgogne	Macedoine de légumes.
			Filet de sole NZ Dugléré / Poêlée de marrons et champignons au lard, Haricots verts persillés.
			Poulet sauté chasseur / Poêlée de marrons et champignons au lard, Haricots verts persillés.
			Tarte aux pommes.
38	du 19 au 21 sept	Soirée Alsace	Salade tahitienne.
			Bœuf bourguignon / Embeurré de choux, Tagliatelles.
			Tournedos de thon grillé au beurre d'escargot / Embeurré de choux, Tagliatelles.
			Poire Belle hélène.
39	du 26 au 28 sept	Soirée Languedoc	Salade niçoise.
			Tagliatelle carbonara

			Poire pochée, caramel au beurre salé et glace vanille
40	du 03 au 05 oct	Soirée Franche-Comté	PAS DE PREV MENU...
Vacances			
43	du 24 au 26 oct	Soirée Bretonne	PAS DE PREV MENU...
44	du 31 au 02 nov	Soirée Australie NZ	PAS DE PREV MENU...
45	du 07 au 09 nov	Soirée Créole	PAS DE PREV MENU...