

**Mars**

<p><b>Déjeuner du Lundi 10.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon</b> *****</p> <p><b>Curry de volaille à l'indienne</b> *****</p> <p><b>Baba Irish coffee</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 11.03.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 13.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Crème de fruits de mer</b> *****</p> <p><b>Navarin d'agneau aux haricots</b> *****</p> <p><b>Tarte feuilletée aux fruits de saison</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 14.03.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 17.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon</b> *****</p> <p><b>Curry de volaille à l'indienne</b> *****</p> <p><b>Baba Irish coffee</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 18.03.2025</b> 18€</p> <p><b>Cuisine du « marché »</b></p> <p><b>Œuf farci « Chimay » revisité</b> *****</p> <p><b>Dos de cabillaud ½ sel sauté en croûte de pain, choux fleur en texture, jus au vert de blette</b> *****</p> <p><b>Fruits exotiques en vinaigrette vanillée, sabayon vieux rhum et ananas flambé au rhum</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 20.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Crème de fruits de mer</b> *****</p> <p><b>Navarin d'agneau aux haricots</b> *****</p> <p><b>Tarte feuilletée aux fruits de saison</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 21.03.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 24.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche</b> *****</p> <p><b>Emincé de bœuf grillé, beurre Café de Paris, pommes steak house et maïs</b> *****</p> <p><b>Chocolat Liégeois</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 25.03.2025</b> 18€</p> <p><b>Cuisine du « marché »</b></p> <p><b>Ceviche de daurade</b> *****</p> <p><b>Carré de Veau rôti « basse-température », polenta moelleuse, jus tranché</b> *****</p> <p><b>Tartes au chocolat, sorbet framboise, cerises flambées au kirch</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 27.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Minestrone au pesto de Gènes</b> *****</p> <p><b>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée</b> *****</p> <p><b>Crème renversée</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 28.03.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 31.03.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche</b> *****</p> <p><b>Emincé de bœuf grillé, beurre Café de Paris, pommes steak house et maïs</b> *****</p> <p><b>Chocolat Liégeois</b></p>			

**Avril**

	<p><b>Déjeuner du Mardi 1.04.2025</b> 16,50€</p> <p><b>CCF 1CUI/ICSR</b></p> <p><i>Crème Dubarry</i></p> <p>*****</p> <p><i>Navarin, pommes à l'anglaise</i></p> <p>*****</p> <p><i>Suprêmes d'agrumes et sorbet, oranges flambées au Grand-Marnier</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 3.04.2025</b></p> <p><i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><i>Minestrone au pesto de Gènes</i></p> <p>*****</p> <p><i>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée</i></p> <p>*****</p> <p><i>Crème renversée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 4.04.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 7.04.2025</b></p> <p><i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Tex-Mex</b></p> <p><i>Tacos de poulet, sauce avocat</i></p> <p>*****</p> <p><i>Chili con carne</i></p> <p>*****</p> <p><i>Tequila Sunrise glacée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 8.04.2025</b> 16,50€</p> <p><b>CCF 1CUI/ICSR</b></p> <p><i>Assiette de poissons fumés</i></p> <p>*****</p> <p><i>Blanquette de veau safranée et ses pâtes fraîches</i></p> <p>*****</p> <p><i>Tarte aux pommes, pommes flambées au Calvados</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 10.04.2025</b></p> <p><i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><i>Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins</i></p> <p>*****</p> <p><i>Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan</i></p> <p>*****</p> <p><i>Croustilles aux fruits rouges</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 11.04.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 14.04.2025</b></p> <p><i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Tex-Mex</b></p> <p><i>Tacos de poulet, sauce avocat</i></p> <p>*****</p> <p><i>Chili con carne</i></p> <p>*****</p> <p><i>Tequila Sunrise glacée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 15.04.2025</b></p> <p>« PROJET » repas caritatif en soutien à l'association ARSLA (39€ boissons comprises)</p> <p><b>Menu Régional</b></p> <p><i>Royale de piquillos, brunoise de légumes de saison</i></p> <p>*****</p> <p><i>Les asperges du Blayais, sabayon aux arômes de cèpes, speck de jambon</i></p> <p>*****</p> <p><i>Biscuit de volaille et morille</i></p> <p>« contemporain », jus fumé, mousse des bois, mille-feuilles de légumes</p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 17.04.2025</b></p> <p><i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><i>Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins</i></p> <p>*****</p> <p><i>Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan</i></p> <p>*****</p> <p><i>Croustilles aux fruits rouges</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 18.04.2025</b></p>

	<p>*****</p> <p><i>La meringue printanière des sous-bois, sorbet fromage blanc</i></p> 		
<p><b>Mai</b></p>			
<p><b>Déjeuner du Lundi 5.05.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>“Le “fast food Blayais</b> <i>Wrap au pesto et à la mozzarella</i></p> <p>*****</p> <p><i>Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées</i></p> <p>*****</p> <p><i>Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 6.05.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 8.05.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 9.05.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 12.05.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>“Le “fast food Blayais</b> <i>Wrap au pesto et à la mozzarella</i></p> <p>*****</p> <p><i>Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées</i></p> <p>*****</p> <p><i>Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 13.05.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 15.05.2025</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><i>Tartare de bar à la tahitienne</i></p> <p>*****</p> <p><i>Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne</i></p> <p>*****</p> <p><i>Forêt noire</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 16.05.2025</b></p>

<p><b>Déjeuner du Lundi 19.05.2025</b>  <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i>  <b>Version Tapas méditerranée</b>  <i>Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée</i>                  *****  <i>Bruschetta de jambon et sa salade mélangée</i>                  *****  <i>Meringues fraises-Chantilly</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 20.05.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 22.05.2025</b>  <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i>  <b>Tartare de bar à la tahitienne</b>                  *****  <b>Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne</b>                  *****  <b>Forêt noire</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 23.05.2025</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 26.05.2025</b>  <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i>  <b>Version Tapas méditerranée</b>  <i>Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée</i>                  *****  <i>Bruschetta de jambon et sa salade mélangée</i>                  *****  <i>Meringues fraises-Chantilly</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 27.05.2025</b>    16,50€  <b>Menu surprise</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 29.05.2025</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 30.05.2025</b></p>