



# *A la carte des déjeuners cette semaine*

## Lundi 23 mai

Livraison

Bouquet de crevettes roses ou salade de cœur d'artichaut  
Rougail saucisse et riz sauvage  
Filet de sole sauce vin blanc et fondue d'épinard  
Tarte au citron ou salade de fruits frais

## Mardi 24 mai

Rosette de Lyon ou macédoine de légumes  
Jambon rôti aux herbes et purée de céleri  
Dos de colin sauce Nantua et poêlée de légumes de saison  
Crème maison au café ou pommes sautées au miel

## Mercredi 25 mai

Livraison

Concombre à la crème ou terrine de campagne  
Haché de bœuf sauce au poivre et pommes grenailles  
Quenelles de brochet et poêlée de légumes verts et fèves  
Tarte aux fraises ou fromage de la Maison Beillevaire

## Jeudi 26 mai

Radis au beurre ou salade de cœur de céleri  
Escalope de dinde sauce forestière et riz sauvage  
Pavé de thon sauce provençale et poêlée de légumes de saison  
Mousse au chocolat ou fromage blanc et coulis de fruits rouge

## Vendredi 27 mai

Salade piémontaise ou saucisson à l'ail  
Poulet à l'ananas et tagliatelles  
Filet de lieu sauce beurre blanc et légumes de saison  
Crumble pommes rhubarbe ou ile flottante

## Samedi 28 mai

Poulet sauce tikka massala de la **Maison Brison**  
ou Merlu et tian de légumes de la **Maison Brison**  
Riz au lait aux fruits rouges ou crème au spéculos de la **Maison Brison**

## Dimanche 29 mai

Mignon de porc pommes grenailles et romarin de la **Maison Brison**  
ou saumon sauce escabèche et quinoa à la coriandre de la **Maison Brison**  
Crème du chef ou compote pommes fraises fruits de bois de la **Maison Brison**

**Maison Brison** est un traiteur haut de gamme Nantais. Les bocaux sont pasteurisés. Leur conservation est plus longue.  
Les quantités des plats sont très importantes. Pas d'entrées au menu



# *A la carte des déjeuners cette semaine*

## Lundi 30 mai

Tomate farcie de la **Maison Brison**  
Ou Lieu et petits pois à la française de la **Maison Brison**  
Crème catalane ou crème à la pistache de la **Maison Brison**

**Maison Brison** est un traiteur haut de gamme Nantais. Les bocaux sont pasteurisés. Leur conservation est plus longue. Les quantités des plats sont très importantes. Pas d'entrées au menu

## Mardi 31 mai

Rillettes de thon ou nems au porc  
Blanquette de volaille et riz sauvage  
Dos de colin sauce à l'aneth et poêlée de légumes de saison  
Gâteau aux pommes et noix caramélisées ou salade de fruits frais

Livraison

## Mercredi 1er juin

Salade de cœur d'artichaut ou pâté en croûte  
Sauté de bœuf sauce bourguignonne et pommes vapeurs  
Marmite de la mer et fondue de poireaux  
Cannelés bordelais ou pomme au four et confiture de framboises

## Jeudi 2 juin

Salade strasbourgeoise ou terrine de légumes  
Saucisse au muscadet et écrasé de pommes de terre  
Filet de poisson au beurre persillé et légumes de saison rôtis  
Tiramisu au café ou fromage de la Maison Beillevaire

## Vendredi 3 juin

Salade piémontaise ou saucisson à l'ail  
Poulet à l'ananas et tagliatelles  
Filet de lieu sauce beurre blanc et légumes de saison  
Crumble pommes rhubarbe ou ile flottante

Livraison

## Samedi 4 juin

Avocat mayonnaise ou galantine  
Quiche lorraine et salade mesclun  
Coquille St Jacques à la nantaise et fondue d'épinard  
Gâteau nantais ou yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

## Dimanche 5 juin

Taboulé à l'orientale ou salade d'asperges  
Parmentier de canard et salade mesclun  
Gratiné de poisson et salade mesclun  
Far breton ou soupe de fraises

## Lundi 6 juin

Terrine de campagne ou radis au beurre  
Jambon fumé sauce madère et pommes sautées  
Brandade de poissons et salade mesclun  
Galette de sarrasin jambon fromage et salade mesclun  
Grillé aux pommes ou fromage de la Maison Beillevaire