

## LES MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 14/09/20 au 18/09/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
FERME	FERME	FERME	FERME	FERME

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 14/09/20 au 18/09/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 21/09/20 au 25/09/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
FERME				

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 21/09/20 au 25/09/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS D'OCTOBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 28/09/20 au 02/10/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
FERME				

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 28/09/20 au 02/10/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS D'OCTOBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 05/10/20 au 09/10/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
FERME				

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 05/10/20 au 09/10/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS D'OCTOBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 12/10/20 au 16/10/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
FERME				

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 12/10/20 au 16/10/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 02/11/20 au 06/11/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
<p>Effilochée de raie vapeur, sauce anchoyade, mesclun niçois Ou Œuf en gelée, gnocchi colorés et chips de carotte ***</p> <p>Suprême de volaille aux champignons, rizotto de fenouil, mousseline au Cantal Ou Cabillaud confit, quinoa aux herbes fraîches et condiment tomate, passion, cébette, noix de coco *** Dessert du jour</p>	<p>Effilochée de raie vapeur sauce anchoyade, mesclun niçois ou Œuf en gelée, gnocchi colorés et chips de carotte ***</p> <p>Grenadins de veau aux champignons des bois, rizotto de fenouil, mousseline au Cantal Ou Cabillaud confit, quinoa aux herbes fraîches et condiment tomate, passion, cébette, noix de coco ***</p> <p>Cygne au praliné dans son nid de cheveux d'ange</p>	<p>Gougères forestières ou Crème de potimarron et bouchées royales ***</p> <p>Filets de truite à la Nantua ou Gigue de chevreuil Beaujeu ***</p> <p>Crêpes suzette ou Granny Smith en fraîcheur de yuzu</p>	<p>Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille ou Salade de faisan et cube croustillant ***</p> <p>Côte de veau double cuite au plat, sauce aux champignons des bois, petit épeautre de Haute Provence, brocoli au lard fumé ou Mi cuit de thon, mosaïque de légumes, écrasée de pommes de terre ***</p> <p>Tarte au citron, douceur au basilic et crème de yuzu</p>	<p>Mousseline de poissons et cage de légumes, beurre de romarin ***</p> <p>Pave de chevreuil, aux figues et bonbon de légumes ****</p> <p>Pavlova aux parfums exotiques ou Charlotte chocolat agrumes</p>

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 02/11/20 au 06/11/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER
FERME	FERME

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 09/11/20 au 13/11/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
<p>Dos de palangre, fenouil à l'orange, jus émulsionné ou</p> <p>Rillette aux deux saumons, nougat de chèvre et lait de concombre ***</p> <p>Suprême de pintadeau à la maniguette et aux fruits, gnocchi de polenta au mascarpone ou</p> <p>Lieu cuit basse température, fenouil rôti, trompette sautées et condiment kaki, figue et noix ***</p> <p>Café gourmand, fours secs</p>	<p>La Scandinavie</p> <p>Assiette de poissons fumés (saumon, truite, anguille, flétan, blinis, sauce aneth) ou</p> <p>Boulettes de viande à la Suédoise ***</p> <p>Filet de chevreuil mariné, sauce aux aïrelles, gâteau moelleux de pomme de terre, oignons, saucisses, persil, marjolaine et cumin Ou</p> <p>Truite à la scandinave flambée à l'aquavit, fenouil rôti et condiment orange ***</p> <p>Echec et mat chocolat noix sur velours de caramel</p>	<p>FERIE</p>	<p>Quiche forestière, salade d'automne à l'huile d'olive ou</p> <p>Calisson de loup sur son étuvée de fenouil et beurre passion ***</p> <p>Grenadin de veau mozzarella et gnocchis tricolores ou</p> <p>Dos de palangre , sauce aux baies roses, chou mariné au genièvre, buisson d'herbes ***</p> <p>Cœur coulant au chocolat, un hommage à Michel Bras</p>	<p>Aumonière de crustacés, sur son risotto, sauce corail ***</p> <p>Emincée de volaille aux morilles et macaron d'artichauts ****</p> <p>Savarin exotique ou</p> <p>Tarte « sablé Breton » aux fruits rouges</p>

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 09/11/20 au 13/11/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER
FERME	FERME

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 16/11/20 au 20/11/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
<p>Crumble d'automne au chèvre, petite salade de saison à l'huile de noix Ou Pâté parisien, sauce porto *** Steak au poivre, gratin fondant de pomme de terre et céleri Ou Turbot basse température, boulgour et légume acidulés croquant et avocats snackés *** Tarte Bourdaloue</p>	<p>Quiche crémeuse aux épinards et parmesan, buisson croquant d'herbes de jardin Ou Pâté parisien, sauce porto *** Steak au poivre, gratin fondant de pomme de terre et céleri Ou Turbot basse température, boulgour et légume acidulés croquant et avocats snackés *** Chagrin exotique et mosaïque de fruits</p>	<p>Dartois aux girolles sauce Foyot ou Crème Dubarry et ses perles d'atlantique *** Coulibiac de sandre garniture Choisy ou Civet de sanglier Subric d'épinard et pomme maxime *** Charlotte aux poires ou Elipse exotique</p>	<p>La Scandinavie Assiette de poissons fumés (saumon, truite, anguille, blinis, sauce raifort) ou Invitation de lapereau, virgule de demi glace *** Filet de chevreuil en marinade, sauce venaison aux aigrelles, moelleux de pomme de terre, oignons, saucisses, persil et marjolaine au cumin ou Duo de maquereau et vitelottes, sauce corail d'oursin *** Saint honoré moderne et fruits confits</p>	<p>Paupiette de sole gratinée aux agrumes *** Ris de veau croustillant sur sa pommes fruits rôties, sauce périgueux *** Choux noisettes et agrumes ou Tarte citron ou Bourdaloue</p>

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 16/11/20 au 20/11/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER
FERME	FERME

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 23/11/20 au 27/11/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
<p>Capuccino d'avocat et miettes de crabe en verrine, accras de morue Ou Comme un œuf Bénédicte, rouleau coleslaw, crémeux oignon rouge whisky/grenadine et feuilletté popcorn ***</p> <p>Daurade grillée à l'huile d'olive, flambée au pastis, marinière de légumes, flan de fenouil Ou Carré de porc viennois, chou-fleur rôti et pomme de terre Macaire, condiment grenobloise ***</p> <p>Le « Notre Dame du Jura »</p>	<p>Brandade de saumon aux senteurs d'automne, fine corolle croustillante Ou Comme un œuf Bénédicte, rouleau coleslaw, crémeux oignon rouge whisky/grenadine et feuilletté popcorn ***</p> <p>Pavé de cabillaud rôti au pistou, sauce vin blanc au noilly prat, rizotto comme en Sardaigne Ou Carré de porc viennois, chou-fleur rôti et pomme de terre Macaire, condiment grenobloise ***</p> <p>Chaud froid d'orange et pignons</p>	<p>Menu en cours d'élaboration</p>	<p>Gravlax de saumon frais, blinis, crème fouettée à la ciboulette et œufs de saumon ou Chaud froid de foie gras et pommes fruits ***</p> <p>Arpège de sandre, crème d'estragon et su brik de patate douce, ou Jarret de porc façon Garbure, bouillon lié à la moutarde à l'ancienne ***</p> <p>Tarte croustillante au chocolat des îles, finesse des îles</p>	<p>Menu en cours d'élaboration</p> <p>****</p> <p>Riz au lait aux agrumes</p> <p>OU</p> <p>Verrine façon Tarte Tatin</p>

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 23/11/20 au 27/11/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER
FERME	FERME

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS DE DECEMBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 30/11/20 au 04/12/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
<p>Minestrone de langoustines Ou Raviole ouverte foie gras et cèpes, vinaigrette aux légumes anciens ***</p> <p>Côte de bœuf grillée au thym, sauce aux vins fins, pommes vonnassiennes, moelleux d'épinards Ou Saint Pierre au parfum de truffe, gnocchi sautés et salsifis arlequin ***</p> <p>Le « Bras de Vénus »</p>	<p>Rizotto de gambas et Saint Jacques Ou Raviole ouverte foie gras et cèpes, vinaigrette aux légumes anciens ***</p> <p>Chevreuil mariné, sauce venaison, pomponette de chou, panisses frites Ou Saint Pierre au parfum de truffe, gnocchi sautés et salsifis arlequin ***</p> <p>Le petit déjeuné miniature chocolat café</p>	<p>Menu en cours d'élaboration</p> <p>***</p> <p>Jasmina ananas</p>	<p>Aumonière de Saint Jacques au basilic ou Déclinaison de lapereau et légumes ***</p> <p>Côte de bœuf grillée au thym, sauce aux vins fins, pommes vonnassiennes, moelleux d'épinards ou Croustillant de homard et crustacés, poireau en papillotes ***</p> <p>Cristalline de pommes vertes et pain d'épices</p>	<p>Bouchons de poulpes aux amandes moelleux croquant et agrumes ***</p> <p>Chartreuse aux girolles et son suprême de pigeonneau ***</p> <p>Opéra café chocolat en Finger ou Pain perdu pomme/poire/caramel</p>

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 30/11/20 au 04/12/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER
FERME	<p>Ecrevisses à la cocotte sur royale, écume au safran.</p> <p>Pressée de foie gras et biscuit châtaigne, bouillon de poule à l'huile de truffe.</p> <p>Cassolette de sole et St jacques au Riesling, petit risotto</p> <p>Filet de bœuf sauté "à la minute" jus de veau truffé, purée de rave et échalotes confites. ***</p> <p>Tarte inversée chocolat, vanille et framboise Fraîcheur d'agrumes au soupçon d'épices</p>

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS DE DECEMBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 07/12/20 au 11/12/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
<p>Gâteau de foies blonds, sauce crémeuse aux écrevisses Ou Crèmeux de cèpes et châtaigne, œuf 64° et croustillant noisette/châtaigne ***</p> <p>Dos de cabillaud rôti au pistou, sauce au beurre blanc, farandole de légumes glacés Ou Côte de veau, pomme de terre rôti, girolles sautées et crémeux de panais à la vanille. Condiment clémentine ***</p> <p>L'abricotier</p>	<p>Linguine aux scampis de San Remo et pesto (finition salée) Ou Crèmeux de cèpes et châtaigne, œuf 64° et croustillant noisette/châtaigne ***</p> <p>Daurade grillée à l'huile d'olive, flambée au pastis, marinière de légumes, flan de fenouil, guacamole au piment d'Espelette Ou Côte de veau, pomme de terre rôti, girolles sautées et crémeux de panais à la vanille. Condiment clémentine ***</p> <p>Chaud froid de papillote de banane et risotto aux agrumes</p>	<p>Menu en cours d'élaboration</p> <p>*** Poire et bergamote</p>	<p>Médaillon d'espadon grillé à l'huile d'olive, buisson de petits légumes croquants ou Trio de farcis niçois, virgule balsamique ***</p> <p>Jarret de veau façon Milanaise, gratin moelleux de macaroni à la crème mascarpone et parmesan ou Marguerite de rougets aux agrumes et couteaux croustillant ***</p> <p>Macaronnade à la crème de litchis et framboise</p>	<p>Mini bouillabaisse et nectar safrané *** Souris d'agneau, crème d'ail et billard de légumes *** Mont Blanc marrons et myrtilles OU Verrine façon tarte citron meringuée</p>

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 07/12/20 au 11/12/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER
Gala Téléthon	Ecrevisses à la cocotte sur royale, écume au safran.
Menu à paraître	Pressée de foie gras et biscuit châtaigne, bouillon de poule à l'huile de truffe.  Cassolette de sole et St jacques au Riesling, petit risotto  Filet de bœuf sauté "à la minute" jus de veau truffé, purée de rave et échalotes confites. *** Tarte inversée chocolat, vanille et framboise Fraîcheur d'agrumes au soupçon d'épices

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS DE DECEMBRE

### LA BAIE DES ANGES

Semaine du 14/12/20 au 18/12/20

LUNDI DEJEUNER	MARDI DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI DEJEUNER	VENDREDI DEJEUNER
<p>Saint jacques snackées et éclat de praline rose, chou-fleur rôti et crémeux à la vanille, condiment courges/rutabaga/noisette Ou Royale de foie gras au Porto et figues, gressins ***</p> <p>Volaille basse température au parfum de truffe, poêlées de trompettes de la mort, mousseux de patate douce et salsifis arlequin Ou Dos de loup croustillant, fenouil au citron confit, crème de riz, quelques légumes glacés *** Le « Layer Cake »</p>	<p>Croustillant de foie gras et langoustines au jus de ratafia de champagne Ou Saint jacques snackées et éclat de praline rose, chou-fleur rôti et crémeux à la vanille, condiment courges/rutabaga/noisette ***</p> <p>Tournedos de filet de bœuf à la voiture, sauce grand veneur, moelleux de potimarron, gratin de cardons, coussin d'épinards sautés Ou Lotte au chorizo, betteraves glacées, panisse croustillante et salade croquante de radis et céleri *** Buchette de Noël praliné vanille</p>	<p>Menu en cours d'élaboration</p>	<p>FERME</p>	<p>FERME</p>

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LA BAIE DES ANGES

Semaine du 14/12/20 au 18/12/20

JEUDI DINER	VENDREDI DINER
FERME	FERME

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.