



RESTAURANT D'APPLICATION « LE SAINT HONORAT » MENUS DU MOIS DE AVRIL 2026

S e m a i n e 1 4		Mercredi 1er <u>Menu Saveurs des Terroirs</u> Tartine de piperade et œuf frit pané Filet mignon de veau en croûte sauce porto Carottes glacées Plateau de fromages et dessert	Jeudi 2 Velouté de lentilles et noisettes Cuisse de volaille farcie aux olives Pommes fondantes Carottes glacées Fromage et dessert	Vendredi 3 Tartelette d'œuf poché Florentine Pavé de bœuf sauté Bercy Pommes croquettes Fromage et dessert
	S e m a i n e 1 5	Mardi 7 Rémoulade de céleri au saumon fumé Saute de veau Marengo Pommes à l'anglaise Fromage et dessert	Mercredi 8 Potage Parmentier Suprême de volaille aux champignons Pommes rôties Fromage et dessert	Jeudi 9 FORMULE COCKTAILS Cocktail au choix et ses amuse-bouches Pavé de bœuf sauté Bercy / Pommes sautées Café gourmand
S e m a i n e 1 6		Mardi 14 VACANCES	Mercredi 15 VACANCES	Jeudi 16 VACANCES
	S e m a i n e 1 7	Mardi 21 VACANCES	Mercredi 22 VACANCES	Jeudi 23 VACANCES
S e m a i n e 1 8		Mardi 28 Asperges au saumon fumé sauce mousseline Calamars farcis Coulis de poivrons Fromage et dessert	Mercredi 29 <u>Menu Gourmet</u> Croustade aux champignons et ris de veau Escalope de saumon grillé beurre de ciboulette Tatin de cuisse de canard braisé Plateau de fromages et dessert	Jeudi 30 FERME
	FERMETURE POUR CONGES SCOLAIRES DU 13 AU 26 AVRIL 2026			

Pour des raisons pédagogiques ou techniques, les menus indiqués peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Merci de votre compréhension.