



LUNDI À emporter 4	MARDI Self + à emporter 5	JEUDI Self + à emporter 7
Fermeture : Congé de printemps 		
11	12	14
18	19	21
<ul style="list-style-type: none"> • Escalope de volaille nappée d'une crème au parmesan, accompagnée de pâtes gourmandes 	<ul style="list-style-type: none"> • Buffet "Terre & Mer" gourmand • Farandole de tartes artisanales 	<ul style="list-style-type: none"> • Potage du chef • Paella généreuse au poulet et chorizo • Mousse légère aux framboises
25	26	28
	<ul style="list-style-type: none"> • Potage Julienne Darblay traditionnel • Filet de poisson, sauce "Entre Sambre et Meuse", pommes Macaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Mixed grill, fritures et buffet de crudités • Dame blanche maison (à emporter : cake maison)

Reserve

Réservations par mail : chef.atelier@ismchatelneau.org



LUNDI À emporter	MARDI Self + à emporter	JEUDI Self + à emporter
1	2	4
<ul style="list-style-type: none"> Saucisse rôtie, gratin de pommes de terre fromagé et chou-fleur 	<ul style="list-style-type: none"> Potage vert Filet mignon de porc basse température, sauce au poivre concassé et ses accompagnements 	<ul style="list-style-type: none"> Buffet chaud aux saveurs italiennes Tiramisu aux fraises
8	9	11
<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc basse température, gratin de courgettes 	<ul style="list-style-type: none"> Potage du jour Cuisse de canard à l'orange, riz Flan au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Ardoise du chef
15	16	18
<p>Fermeture : organisation des épreuves de fin d'année</p> 		
22	23	25

Reserve

Réservations par mail : chef.atelier@ismchatelneau.org