

MARDI 15 MARS MIDI

Feuilleté chèvre miel, salade
Ou
Saucisson en brioche sauce porto

Carré d'agneau en croute d'herbes,
pommes dauphine
Ou
Mousseline de saumon, hollandaise Riz

Dessert du jour

MERCREDI 16 MARS MIDI

Vichyssoise d'asperge
Ou
Piquillos farci au crabe

Langue de bœuf, écrasé de pomme de terre et
tomate séchée
Ou
Ballottine de saumon au lard, fondu de poireau et
pomme vapeur

Dessert du jour

MARDI 15 MARS SOIR

Œuf parfait, émulsion d'ail noir
Ou
Saumon, purée de persil tubéreux, mayonnaise
yuzu, granité estragon
Ou
Cromesquis de pied de cochon, poireaux rôtis, jus
de cochon
Ou
Suggestion du jour

Agneau de lait aux herbes, jus d'agneau à la
menthe, pomme Darphin et sucrose braisée
Ou
Canette déclinée, carotte fane, sauce à l'orange,
zeste confit
Ou
Bar farci, mousseline de truite et crabe, coulis
d'aneth, gnocchi de patate douce
Ou
Suggestion du jour

Plateau de fromages

Entremet chocolat menthe
Ou
Tarte à la rhubarbe, mousse de fraise
Ou
Suggestion du jour

JEUDI 17 MARS MIDI

Cromesquis de camembert
Ou
Friand à la viande

Carré d'agneau, mousseline de patate douce,
poêlée forestière
Ou
Filet d'églefin, sauce hollandaise, mini
ratatouille

Dessert du jour

VENREDI 18 MARS MIDI

Brouillade d'œufs aux herbes et toast
Ou
Galet de pomme de terre au œufs de cabillaud

Risotto de blé noir aux coquillages, jus herbes
Ou
Entrecôte grillé pomme pont neuf beurre composé

Baba minestrone d'ananas crème vanille
Ou
Entremet chocolat

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement



Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte - Réservation par téléphone : 01.49.63.42.64 - Réservation en ligne <https://stelo-formation.fr/>

MARDI 22 MARS MIDI

Tataki de thon guacamole épicés et patate
douce
Ou
Œufs pochés à la crème d'époisses

Pavé de bar, chorizo champignon
mousseline de céleri
Ou
Lapin à la moutarde à l'ancienne, légumes
d'hivers

Cheesecake aux fruits rouges
Ou
Entremet chocolat

MERCREDI 23 MARS MIDI

Pissaladière
Ou
Crêspeou

Bouillabaisse
Ou
Poulet au pastis, barigoule d'artichaut

St Honoré exotique
Ou
Volcan chocolat

MARDI 22 MARS SOIR

Œuf parfait, émulsion d'ail noir
Ou
Saumon, purée de persil tubéreux, mayonnaise
yuzu, granité estragon
Ou
Cromesquis de pied de cochon, poireaux rôtis, jus
de cochon
Ou
Suggestion du jour

Agneau de lait aux herbes, jus d'agneau à la
menthe, pomme Darphin et sucrose braisée
Ou
Canette déclinée, carotte fane, sauce à l'orange,
zeste confit
Ou
Bar farci, mousseline de truite et crabe, coulis
d'aneth, gnocchi de patate douce
Ou
Suggestion du jour

Plateau de fromages

Entremet chocolat menthe
Ou
Tarte à la rhubarbe, mousse de fraise
Ou
Suggestion du jour

JEUDI 24 MARS MIDI

Salade de lentille verte du puy
Ou
Crottin de chavignol bardé de lard

Boudin blanc aux pommes, pomme duchesse
Ou
Sandre, beurre blanc, embeurré de chou

Tartelette café chocolat
Ou
Éclair exotique meringué

VENREDI 25 MARS MIDI

Brouillade d'œufs aux herbes et toast
Ou
Galet de pomme de terre au œufs de cabillaud

Risotto blé noir aux coquillages, jus d'herbes
Ou
Entrecôte grillée pomme pont neuf

Baba minestrone d'ananas crème vanille
Ou
Opéra

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement



Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte - Réservation par téléphone : 01.49.63.42.64 - Réservation en ligne <https://stelo-formation.fr/>

MARDI 29 MARS MIDI

Feuilleté chèvre miel, salade
Ou
Saucisson en brioche sauce porto

Carré d'agneau aux herbes, pommes
dauphine
Mousseline de saumon, hollandaise riz

Tartelette morijo
Ou
opéra

MERCREDI 30 MARS MIDI

Vichyssoise d'asperge
Ou
Piquillos farci au crabe

Langue de bœuf, écrasé de pomme de terre et
tomate séché
Ou
Ballottine de saumon au lard, fondu de poireau et
pomme vapeur

Entremet griotte vanille fève de tonka
Ou
Religieuse chocolat

MARDI 29 MARS SOIR

Œuf parfait, émulsion d'ail noir
Ou
Saumon, purée de persil tubéreux, mayonnaise
yuzu, granité estragon
Ou
Cromesquis de pied de cochon, poireaux rôtis, jus
de cochon
Ou
Suggestion du jour

Agneau de lait aux herbes, jus d'agneau à la
menthe, pomme Darphin et sucrose braisée
Ou
Canette déclinée, carotte fane, sauce à l'orange,
zeste confit
Ou
Bar farci, mousseline de truite et crabe, coulis
d'aneth, gnocchi de patate douce
Ou
Suggestion du jour

Plateau de fromages

Entremet chocolat menthe
Ou
Tarte à la rhubarbe, mousse de fraise
Ou
Suggestion du jour

JEUDI 31 MARS MIDI

Cromesquis de camembert
Ou
Friand à la viande

Carré d'agneau, mousseline de patate douce,
poêlée forestière
Ou
Filet d'églefin, sauce hollandaise, mini rata-
touille

Macaron chocolat caramel
Ou
Baba au rhum

 VENDREDI 01 AVRIL MIDI

Cocktail d'avocat au crabe et bouquets
Ou
Œuf poché en crème de foie gras

Filet mignon de porc à l'ananas
Ou
Dos de saumon hollandaise

Dôme cassis marron meringué
Ou
Religieuse caramel

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement



Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte - Réservation par téléphone : 01.49.63.42.64 - Réservation en ligne <https://stelo-formation.fr/>

MARDI 05 AVRIL MIDI

Tartare de saumon
Ou
Goujonnette de julienne sauce tartare

Cabillaud rôti et en brandade
Ou
Foie de veau échalotes tagliatelles

Choux praliné
Ou
Dessert du jour

MERCREDI 06 AVRIL MIDI

Pissaladière
Ou
Crêspeou

Bouillabaisse
Ou
Poulet au pastis, barigoule d'artichaut

Dessert du jour

MARDI 05 AVRIL SOIR

Œuf parfait, émulsion d'ail noir
Ou
Saumon, purée de persil tubéreux, mayonnaise
yuzu, granité estragon
Ou
Cromesquis de pied de cochon, poireaux rôtis, jus
de cochon
Ou
Suggestion du jour

Agneau de lait aux herbes, jus d'agneau à la
menthe, pomme Darphin et sucrose braisée
Ou
Canette déclinée, carotte fane, sauce à l'orange,
zeste confit
Ou
Bar farci, mousseline de truite et crabe, coulis
d'aneth, gnocchi de patate douce
Ou
Suggestion du jour

Plateau de fromages

Entremet chocolat menthe
Ou
Tarte à la rhubarbe, mousse de fraise
Ou
Suggestion du jour

JEUDI 07 AVRIL MIDI

Salade de lentille verte du Puy
Ou
Crottin de chavignol bardé de lard

Boudin blanc aux pommes, pomme duchesse
Ou
Sandre, beurre blanc, embeurré de chou

Dessert du jour

 VENDREDI 08 AVRIL MIDI

Cocktail d'avocat au crabe et bouquets
Ou
Œuf poché en crème de foie gras

Filet mignon de porc à l'ananas
Ou
Dos de saumon hollandaise

Dessert du jour

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement



Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte - Réservation par téléphone : 01.49.63.42.64 - Réservation en ligne <https://stelo-formation.fr/>

MARDI 12 AVRIL MIDI

Artichaut en barigoule magret fumé
Ou
Asperges œufs et sauce mousseline

Maquereau et crevette en raviolis légumes
croquant
Ou
Filet mignon de veau rôti au beurre, carotte
et pain d'épices

Crêpes flambées, banane
Ou
Dessert du jour

MERCREDI 13 AVRIL MIDI

Cuisse de grenouille
Ou
Raviole du Dauphiné

Diots au vin blanc, gratin de Crozet
Ou
Quenelle de brochet, sauce Nantua, blette à la
voironnaise

Dessert du jour

MARDI 12 AVRIL SOIR

Œuf parfait, émulsion d'ail noir
Ou
Saumon, purée de persil tubéreux, mayonnaise
yuzu, granité estragon
Ou
Cromesquis de pied de cochon, poireaux rôtis, jus
de cochon
Ou
Suggestion du jour

Agneau de lait aux herbes, jus d'agneau à la
menthe, pomme Darphin et sucrose braisée
Ou
Canette déclinée, carotte fane, sauce à l'orange,
zeste confit
Ou
Bar farci, mousseline de truite et crabe, coulis
d'aneth, gnocchi de patate douce
Ou
Suggestion du jour

Plateau de fromages

Entremet chocolat menthe
Ou
Tarte à la rhubarbe, mousse de fraise
Ou
Suggestion du jour

JEUDI 14 AVRIL MIDI

Œuf poché à la Bordelaise
Ou
Salade périgourdine

Axa de veau, haricot Tarbais
Ou
Truite aux amandes, pipérade

Dessert du jour

VENREDI 15 AVRIL MIDI

Cromesquis d'ail rose, pesto d'ail des ours
Ou
Coulis de cresson

Lingue en meunière artichauts et carottes
Ou
Ris de veau pané, purée, sauce Bourguignonne

Mille feuille citron vert
Ou
Entremet chocolat

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement



Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte - Réservation par téléphone : 01.49.63.42.64 - Réservation en ligne <https://stelo-formation.fr/>

MARDI 19 AVRIL MIDI

Tartare de saumon
Ou
Goujonnette de julienne sauce tartare

Cabillaud rôti et en brandade
Ou
Foie de veau échalotes tagliatelle

Choux praliné
Ou
Cheesecake aux fruits rouges

MERCREDI 20 AVRIL MIDI

Cuisse de grenouille
Ou
Raviole du Dauphiné

Diots au vin blanc, gratin de Crozet
Ou
Quenelle de brochet, sauce Nantua, blette à la
voironnaise

Duo chocolat pistache
Ou
Macaron fruits rouges

MARDI 19 AVRIL SOIR

Œuf parfait, émulsion d'ail noir
Ou
Saumon, purée de persil tubéreux, mayonnaise
yuzu, granité estragon
Ou
Cromesquis de pied de cochon, poireaux rôtis, jus
de cochon
Ou
Suggestion du jour

Agneau de lait aux herbes, jus d'agneau à la
menthe, pomme Darphin et sucrose braisée
Ou
Canette déclinée, carotte fane, sauce à l'orange,
zeste confit
Ou
Bar farci, mousseline de truite et crabe, coulis
d'aneth, gnocchi de patate douce
Ou
Suggestion du jour

Plateau de fromages

Entremet chocolat menthe
Ou
Tarte à la rhubarbe, mousse de fraise
Ou
Suggestion du jour

JEUDI 21 AVRIL MIDI

Œuf poché à la Bordelaise
Ou
Salade périgourdine

Axa de veau, haricot Tarbais
Ou
Truite aux amandes, pipérade

Religieuse café
Ou
Entremet fraise pistache

VENREDI 22 AVRIL MIDI

Artichaut en barigoule magret fumé
Ou
Asperges œufs et sauce mousseline

Maquereau et crevette en raviolis légumes croquant
Ou
Filet mignon de veau rôti au beurre, carotte et pain
d'épices

Crêpes flambées, banane
Ou
Entremet chocolat noix de coco

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement



Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte - Réservation par téléphone : 01.49.63.42.64 - Réservation en ligne <https://stelo-formation.fr/>

MARDI 26 AVRIL MIDI

Pastilla de volaille miel amande épinard
Ou
Avocat sur toast

Tartare de bœuf aux huitres, frites de
patates douces
Ou
Galette de romanesco, purée verte et
maquereau

Tartelette citron meringuée
Ou
Entremet royal

MERCREDI 27 AVRIL MIDI

Flammekueche
Ou
Salade alsacienne

Potée champenoise
Ou
Matelote de cabillaud

Macaron caramel
Ou
Riz au lait coco ananas rôtis

MARDI 26 AVRIL SOIR

Œuf parfait, émulsion d'ail noir
Ou
Saumon, purée de persil tubéreux, mayonnaise
yuzu, granité estragon
Ou
Cromesquis de pied de cochon, poireaux rôtis, jus
de cochon
Ou
Suggestion du jour

Agneau de lait aux herbes, jus d'agneau à la
menthe, pomme Darphin et sucrose braisée
Ou
Canette déclinée, carotte fane, sauce à l'orange,
zeste confit
Ou
Bar farci, mousseline de truite et crabe, coulis
d'aneth, gnocchi de patate douce
Ou
Suggestion du jour

Plateau de fromages

Entremet chocolat menthe
Ou
Tarte à la rhubarbe, mousse de fraise
Ou
Suggestion du jour

JEUDI 28 AVRIL MIDI

Tartare de saumon
Ou
Quiche aux oignons

Filet mignon Wellington, poêlée de légumes
Ou
Sole meunière, risotto et coquillages
Entremet trois chocolats
Ou
Tartelette Chibouste aux pêches

 VENDREDI 29 AVRIL MIDI

Cromesquis d'ail rose, pesto d'ail des ours
Ou
Coulis de cresson

Lingue en meunière artichauts et carottes
Ou
Ris de veau pané, purée, sauce Bourguignonne

Mille feuille citron vert
Ou
Gâteau basque

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement