
















## JANVIER 2019

<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>7 Janvier</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>MARDI</b>  <b>8 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Entrée :</b></u>          Soupe de poissons  <u><b>Plat :</b></u>          Curry de volaille          Riz madras  <u><b>Dessert :</b></u>          Galette ou brioche des rois</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>9 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Entrée :</b></u>          Velouté de potiron au gingembre  <u><b>Plat :</b></u>          Fricassée de volaille à L'ancienne  <u><b>Dessert :</b></u>          Forêt Noire</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>10 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Menu Brasserie :</b></u>          Oeufs farcis "Chimay"          ****          Filet de daurade "bonne femme"          Ecrase de pommes de terre aux olives Carottes glacées          ****          Galette des rois  <u><b>Menu Snack</b></u>          Panini Jambon de parme-tomate-Mozza-Basilic +café gourmand          +boisson froide</p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>11 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Entrée :</b></u>          Quiche lorraine  <u><b>Plat :</b></u>          Fricassée de volaille au vin blanc d'Alsace  <u><b>Dessert :</b></u>          Mirabelles flambées sur glace vanille et pain d'épices</p>

## JANVIER 2019


<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>14 Janvier</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>MARDI</b>  <b>15 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Entrée :</b></u>          Jalousie océane/ Terrine de campagne  <u><b>Plat :</b></u>          Escalope de saumon aux baies roses          Riz safrané  <u><b>Dessert :</b></u>          Entremet l'Ardéchois</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>16 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Entrée :</b></u>          Velouté de champignon  <u><b>Plat :</b></u>          Filet mignon de porc à la moutarde          Gnocchi a la romaine  <u><b>Dessert :</b></u>          Galette des rois</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>17 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Menu Brasserie :</b></u>          Quiche aux fruits de mers          ****          Coquelet cocotte "grand-mère"          ****          Poire belle Hélène  <u><b>Menu Snack</b></u>          Bagels au Pastrami +café gourmand+boisson froide</p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>18 Janvier</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>

## JANVIER 2019






<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>21 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Entrée :</b></u>          Beurek aux crevettes, épinards, ricotta</p> <p><u><b>Plat</b></u>          Crêpes façon à la Reine</p> <p><u><b>Dessert :</b></u>          Crêpes Suzette Grand Marnier</p>
<p><b>MARDI</b>  <b>22 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Entrée :</b></u>          Jalousie océane/terrines de campagne</p> <p><u><b>Plat :</b></u>          Escalope de saumon aux baies roses</p> <p style="padding-left: 40px;">Riz safrané</p> <p><u><b>Dessert :</b></u>          Savarin et tarte aux pommes</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>23 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Entrée :</b></u>          Potage Cultivateur</p> <p><u><b>Plat :</b></u>          Darnes de saumon à la Grenobloise, écrasé de pomme de terre          roseval</p> <p><u><b>Dessert :</b></u>          Crêpes</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>24 Janvier</b></p> 	<p><u><b>Menu Brasserie :</b></u>          Tatar de saumon au poivre vert          ****</p> <p>Dos de cabillaud au curry Epinards au coco          Pommes vapeur          ****</p> <p>Poirier</p> <p><u><b>Menu Snack</b></u>          Panini Coppa-Brocciu et Menthe +Café gourmand +Boisson froide</p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>25 Janvier</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>



## JANVIER / FEVRIER 2019

<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>28 Janvier</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Beurek aux crevettes, épinards, ricotta  <b>Plat :</b>          Crêpes façon à la Reine  <b>Dessert :</b>          Crêpes Suzette Grand Marnier</p>
<p><b>MARDI</b>  <b>29 Janvier</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Aumônière florentine  <b>Plat :</b>          Dorade grillée Sauce mousseline          Riz piémontais  <b>Dessert :</b>          Savarin chantilly</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>30 Janvier</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Salade de chèvre chaud  <b>Plat :</b>          Duo de morue et cabillaud à la crème d'ail et son riz pilaf  <b>Dessert :</b>          Crêpes</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>31 Janvier</b></p> 	<p><b>Menu Brasserie :</b>          Huitre gratinées aux poireaux          ****          Entrecôte aux poivres          Pommes noisette Haricots verts          ****          Génoise sauce anglaise – chantilly  <b>Menu Snack</b>          New York City Hot Dog +Café gourmand +Boisson froide</p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>1 Février</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>

## FEVRIER 2019

<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>4 Février</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>MARDI</b>  <b>5 Février</b></p> 	<p><u><b>Entrée :</b></u>          Aumônière florentine  <u><b>Plat :</b></u>          Dorade grillée Sauce mousseline          Riz piémontais  <u><b>Dessert :</b></u>          Paris Brest</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>6 Février</b></p> 	<p><u><b>Entrée :</b></u>          Œufs farcis Chimay  <u><b>Plat :</b></u>          Blanc de volaille farcis aux herbes          Risotto crémeux  <u><b>Dessert :</b></u>          Tarte au citron</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>7 Février</b></p> 	<p><u><b>Menu Brasserie</b></u>          Crêpes au saumon fumé</p> <p style="text-align: center;">****</p> <p>Filet de loup en bayaldi Pommes vapeur</p> <p style="text-align: center;">****</p> <p>Assortiment de choux</p> <p><u><b>Menu Snack</b></u>          Real Burger +Café gourmand +Boisson froide</p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>8 Février</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>

**Vacances D'Hiver Du Samedi 9 Février 2019 Au Lundi 25 Février 2019**

## FEVRIER 2019

<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>25 Février</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>MARDI</b>  <b>26 Février</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Feuilleté de chèvre aux figues  <b>Plat :</b>          Steak au poivre Pommes croquette          Ratatouille niçoise  <b>Dessert :</b>          Paris Brest</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>27 Février</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Petits farcis Niçois  <b>Plat :</b>          Darne de saumon à la Grenobloise,          Ecrasé de pomme terre roseval  <b>Dessert :</b>          Crème caramel – Tuiles aux amandes</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>28 Février</b></p> 	<p><b>Menu Brasserie</b>          Omelette plate a l'espagnole          ****          Magret de canard à l'orange pomme croquettes          ****          Tarte feuilletée aux fruits  <b>Menu Snack</b>          Tortilla Mexicana +Céfé gourmand + Boisson froide</p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>1 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Œufs en meurette  <b>Plat :</b>          Fricassée de volaille de Bresse à la crème,          Gratin de pommes de terre,  <b>Dessert :</b>          Poires au vin aux grains de cassis et pain d'</p>





## Mars 2019

<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>4 Mars</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>MARDI</b>  <b>5 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Feuilleté de chèvre aux figues  <b>Plat :</b>          Steak au poivre Pommes croquette          Ratatouille niçoise  <b>Dessert :</b>          Eclairs /Religieuses chocolat</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>6 mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Moules gratinées  <b>Plat :</b>          Filet mignon de porc à la moutarde          Gnocchi a la romaine  <b>Dessert :</b>          Poire pochée sauce chocolat</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>7 Mars</b></p> 	<p><b>Menu Brasserie</b>          Mousseline de merlan aux petits légumes          ****          Côte de porc charcutière pomme mousseline          ****          Charlotte Framboise  <b>Menu Snack</b>          Antipasti +Café gourmand+Boisson froide</p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>8 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Velouté de butternut au gingembre  <b>Plat :</b>          Filet de barbue au beurre d'agrumes et pommes anglaises  <b>Dessert :</b>          Millefeuille et coulis de fruits rouges</p>

## MARS 2019

<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>11 Mars</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>MARDI</b>  <b>12 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Cocktail de crevettes  <b>Plat :</b>          Pintadeau en cocotte          Garniture grand-mère  <b>Dessert :</b>          à thème</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>13 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Salade Niçoise  <b>Plat :</b>          Dorade au four sauce vin blanc          Tian de légumes et riz pilaf  <b>Dessert :</b>          Mousse au chocolat</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>14 Mars</b></p> 	<p><b>ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b></p> <p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>15 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Moules gratinées  <b>Plat :</b>          Brandade de morue et dos de cabillaud          et sa garniture  <b>Dessert :</b>          Tarte au citron meringuée</p>

## MARS 2019

<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>18 Mars</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>MARDI</b>  <b>19 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Cocktail de crevettes  <b>Plat :</b>          Pintadeau en cocotte          Garniture grand-mère  <b>Dessert :</b>          A thème</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>20 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Tarte aux légumes du soleil  <b>Plat :</b>          Filet de sole farcie aux pommes en croute de Basilic          Flan de courgettes aux mendiants  <b>Dessert :</b>          Îles flottantes</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>21 Mars</b></p> 	<p><b>ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b></p> <p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>22 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Soupe au pistou  <b>Plat :</b>          Dorade aux herbes de Provence          Fine ratatouille  <b>Dessert :</b>          Tarte à la rhubarbe</p>

## MARS 2019

<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>25 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Gnocchis façon pizza  <b>Plat :</b>          Contre-filet rôti          Pommes boulangère Haricots verts à l'ail  <b>Dessert :</b>          A thème</p>
<p><b>MARDI</b>  <b>26 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Moules bonne-femme  <b>Plat :</b>          Noisette de porc à l'ail          flan de cèpes Tomates provençales  <b>Dessert :</b>          Millefeuille</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>27 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Moules gratinées  <b>Plat :</b>          Entrecôte double beurre Maître d'hôtel          Flan au banon Pomme de terre au four  <b>Dessert :</b>          Tarte au citron</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>28 Mars</b></p> 	<p><b>ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b></p> <p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>29 Mars</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Gaspacho  <b>Plat :</b>          Blanc de volaille farci aux courgettes, légumes grillés, confits          et beurre de piperade  <b>Dessert :</b>          Crème Catalane</p>

## AVRIL 2019

<p><b>DATES</b></p> <p><b>2019</b></p>	<p><b>Restaurant LES ALPES</b>  <b>Menu Brasserie à 12 € hors boissons</b>          (entrée + plat + dessert)  <b>Et Menu Snack le jeudi à 7€</b>          (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression          ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>1 Avril</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Gnocchis façon pizza  <b>Plat :</b>          Contre-filet rôti Pommes boulangère          Haricots verts à l'ail  <b>Dessert :</b>          Eclairs ou Religieuses café</p>
<p><b>MARDI</b>  <b>2 Avril</b></p> 	<p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>3 Avril</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Œufs pochés au confit de fenouil  <b>Plat :</b>          Dorade au four sauce vin blanc          Tian de légumes et riz pilaf  <b>Dessert :</b>          Mousse au chocolat</p>
<p><b>JEUDI</b>  <b>4 Avril</b></p> 	<p><b>ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b></p> <p><b>RESTAURANT FERME</b></p>
<p><b>VENDREDI</b>  <b>5 Avril</b></p> 	<p><b>Entrée :</b>          Soupe de poisson de roche et sa rouille  <b>Plat :</b>          Daube Provençale et tagliatelles fraîches  <b>Dessert :</b>          Tarte au citron</p>

**Vacances de Printemps du Samedi 6 Avril 2019 Au Mardi 23 Avril 2019**