

	9h30-11h30	14-16h	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lundi 03 juillet		Fondant de tomates Daube provençale Tarte fraises-citron	
mardi 04 juillet	Pissaladière Poulet à l'estragon Clafoutis abricots-amandes		RESERVE
mercredi 05 juillet	Thon mariné Mignon de porc en robe de chorizo Financiers à la cerise		LES CRUMBLES Cabillaud en crumble d'amande – ratatouille crumble vert au thym – Pomme farcie à la rhubarbe façon crumble coco
jeudi 06 juillet		LE BARBECUE Brochettes de légumes – de porc à la sauge – de volaille au curry – fruits à la braise	SOIREE ŒNOLOGIQUE (Prix 40€) : Le cépage chenin par Jean-Michel Monnier
lundi 10 juillet		LES CRUMBLES Cabillaud en crumble d'amande – ratatouille crumble vert au thym – Pomme farcie à la rhubarbe façon crumble coco	RESERVE
mardi 11 juillet		Pissaladière Poulet à l'estragon Clafoutis abricots-amandes	LE BARBECUE Brochettes de légumes – de porc à la sauge – de volaille au curry – fruits à la braise
mercredi 12 juillet	Fondant de tomates Daube provençale Tarte fraises-citron		
jeudi 13 juillet	LE BARBECUE Brochettes de légumes – de porc à la sauge – de volaille au curry – fruits à la braise	L'ITALIE : Minestrone – Gnocchis à la romaine – Panna cotta aux fruits frais	Pissaladière Poulet à l'estragon Clafoutis abricots-amandes
lundi 17 juillet	RESERVE	RESERVE	
mardi 18 juillet	RESERVE	RESERVE	Fondant de tomates Daube provençale Tarte fraises-citron
mercredi 19 juillet	LES SABAYONS Courgettes, sabayon au poivre – Cabillaud, sabayon au concombre – nectarines en gratin		LES SABAYONS Courgettes, sabayon au poivre – Cabillaud, sabayon au concombre – nectarines en gratin
jeudi 20 juillet	RESERVE	RESERVE	Thon mariné Mignon de porc en robe de chorizo Financiers à la cerise
vendredi 21 juillet	RESERVE	RESERVE	
samedi 22 juillet	Œuf frit et son biscuit au chèvre Crème d'artichaut au lard grillé Crème anglaise aux fruits rouges		
lundi 24 juillet			
mardi 25 juillet		LES SABAYONS Courgettes, sabayon au poivre – Cabillaud, sabayon au concombre – nectarines en gratin	L'ITALIE : Minestrone – Gnocchis à la romaine – Panna cotta aux fruits frais
mercredi 26 juillet	L'ITALIE : Minestrone – Gnocchis à la romaine – Panna cotta aux fruits frais		Œuf frit et son biscuit au chèvre Crème d'artichaut au lard grillé Crème anglaise aux fruits rouges
jeudi 27 juillet	LES CRUMBLES Cabillaud en crumble d'amande – ratatouille crumble vert au thym – Pomme farcie à la rhubarbe façon crumble coco	Œuf frit et son biscuit au chèvre Crème d'artichaut au lard grillé Crème anglaise aux fruits rouges	
vendredi 28 juillet		Thon mariné Mignon de porc en robe de chorizo Financiers à la cerise	

	Cours du mois	Cours thématiques	Cours spéciaux
--	---------------	-------------------	----------------

Les contenants à apporter, le jour du cours :

- Pissaladière – Poulet - Clafoutis : 1 assiette – 1 boîte hermétique – 1 petit plat à gratin
- Fondant de tomates – Daube – Tarte : 2 ou 3 ramequins – 1 boîte hermétique – 1 assiette
- Thon – mignon de porc - financiers : 3 boîtes hermétiques
- Œuf frit – crème d'artichaut – Crème anglaise fruits : 3 boîtes hermétiques – 2 ou 3 jolis verres transparents
- Les crumbles : 2 plats à gratin – 1 boîte hermétique
- Les sabayons : 2 boîtes hermétiques – 1 petit plat à gratin
- Le barbecue : Boîtes assez grandes pour contenir des brochettes
- L'Italie : 1 boîte hermétique – 1 plat à gratin – 2 ou 3 ramequins