

	9h30-11h30	14h00-16h00	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
mercredi 03 janvier			Taboulé de crevettes aux agrumes Bœuf à l'asiatique sauté aux oignons Cheesecake au citron
jeudi 04 janvier	Velouté d'oignons au bleu Lasagnes de saumon, crème de safran Tuiles aux amandes		RESERVE
vendredi 05 janvier		Taboulé de crevettes aux agrumes Bœuf à l'asiatique sauté aux oignons Cheesecake au citron	
samedi 06 janvier			
lundi 08 janvier		Velouté d'oignons au bleu Lasagnes de saumon, crème de safran Tuiles aux amandes	
mardi 09 janvier	Taboulé de crevettes aux agrumes Bœuf à l'asiatique sauté aux oignons Cheesecake au citron		LE JAPON Par Eric Cohendy (supplément 10€) Sushis au saumon, sushis au thon, maki au crabe et avocat, maki aux deux saumons
mercredi 10 janvier			Velouté d'oignons au bleu Lasagnes de saumon, crème de safran Tuiles aux amandes
jeudi 11 janvier			RESERVE
vendredi 12 janvier			RESERVE
samedi 13 janvier	LA CUISINE INDIENNE Naan au fromage - Samossas de curry de légumes, sauce menthe-cumin - Gâteau de semoule		
lundi 15 janvier		10 Fruits et légumes par jour Gourmandise et équilibre par la diététicienne V. Garreau Potage des Andes, Epinards à la polonaise, Poire au sirop de vin	
mardi 16 janvier		LA CUISINE INDIENNE Naan au fromage - Samossas de curry de légumes, sauce menthe-cumin - Gâteau de semoule	De 17h30 à 19h30 Macarons au chocolat, caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
mercredi 17 janvier	LA CUISINE LYONNAISE Cervelle de canut (à base de fromage frais) - Quenelles aux écrevisses - Tarte lyonnaise		10 Fruits et légumes par jour Gourmandise et équilibre par la diététicienne V. Garreau Potage des Andes, Epinards à la polonaise, Poire au sirop de vin
jeudi 18 janvier		LES BOUCHEES GOURMANDES SUCREES Par Olivier Hart (supplément 5€) Les rochers crumble - Breton aux pépites de chocolat - Diamant coco	De 19h à 21h LA CUISINE INDIENNE Naan au fromage - Samossas de curry de légumes, sauce menthe-cumin - Gâteau de semoule
vendredi 19 janvier			
samedi 20 janvier	Poireaux, sauce ravigote au thon Espadon poêlé, compote de tomates au chorizo Petits choux à la chantilly		RESERVE
lundi 22 janvier			RESERVE
mardi 23 janvier		LA CUISINE LYONNAISE Cervelle de canut (à base de fromage frais) - Quenelles aux écrevisses - Tarte lyonnaise	LA CUISINE LYONNAISE Cervelle de canut (à base de fromage frais) - Quenelles aux écrevisses - Tarte lyonnaise
mercredi 24 janvier	L'AGNEAU (supplément 5 €) Terrine d'agneau aux courgettes Rougail d'agneau aux aubergines, sauce au chèvre		LES GAULETTES DES ROIS Par Olivier Hart (supplément 5€) Frangipane - Pistaches et cerise - abricots
jeudi 25 janvier		Poireaux, sauce ravigote au thon Espadon poêlé, compote de tomates au chorizo Petits choux à la chantilly	Poireaux, sauce ravigote au thon Espadon poêlé, compote de tomates au chorizo Petits choux à la chantilly
vendredi 26 janvier			RESERVE
lundi 29 janvier		L'AGNEAU (supplément 5 €) Terrine d'agneau aux courgettes Rougail d'agneau aux aubergines, sauce au chèvre	
mardi 30 janvier	Tatin d'endives Mignon de porc en croûte d'herbes Pamplémousse en sabayon gratiné		L'AGNEAU (supplément 5€) Terrine d'agneau aux courgettes Rougail d'agneau aux aubergines, sauce au chèvre
mercredi 31 janvier			LES BOUCHEES GOURMANDES SUCREES Par Olivier Hart (supplément 5€) Les rochers crumble - Breton aux pépites de chocolat - Diamant coco
jeudi 01 février		Tatin d'endives Mignon de porc en croûte d'herbes Pamplémousse en sabayon gratiné	Tatin d'endives Mignon de porc en croûte d'herbes Pamplémousse en sabayon gratiné
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour remporter vos préparations, merci de vous munir des plats suivants :

Velouté-lasagnes-tuile : 2 boîtes - 1 petit plat à gratin
poireau-espardon-chou : 5 boîtes
taboulé-bœuf-cheesecake : 3 boîtes
tatin-mignon-pamplémousse : 2 boîtes - 1 petit plat à gratin
INDE : 2 boîtes - 1 plat carré à gratin
AGNEAU : 1 moule à cake / terrine 750ml - 2 boîtes

LYON : 4 boîtes
Diététique : 2 boîtes - 1 plat à gratin
Sushis : boîtes
Galette des rois : 3 boîtes
Bouchées gourmandes : 3 boîtes