



La Pépinière Gourmande

L'ÉTAT D'ESPRIT DE LA
MAISON

Vous vous trouvez dans une salle de classe qui ressemble,
à s'y méprendre, à un restaurant.

Nous vous accueillons le mercredi midi
et jeudi et vendredi soir.

Consultez nos menus et réservez en ligne sur www.cadenelle.com

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons
pédagogiques.





La Pépinière Gourmande

LES MENUS

S38

JEUDI 19 SEPTEMBRE

20,00 €

Dîner

Salade franc comtoise **ou** Bavarois de haricots verts petite salade aux crevettes

Suprême de poulet au vin jaune, pommes fondantes et tatin de navet **ou** Pavé de cabillaud sauté au beurre, haricots blancs et épinards

Tarte aux pommes **ou** Crème brûlée

S39

JEUDI 26 SEPTEMBRE

20,00 €

Dîner

Bavarois de haricots verts petite salade aux crevettes **ou** Salade franc comtoise

Pavé de cabillaud sauté au beurre et haricots blancs et épinards **ou**
Suprême de poulet au vin jaune Pommes fondantes et tatin de navet

Crème brûlée à la violette **ou** Tarte aux pommes

S40

JEUDI 03 OCTOBRE

20,00 €

Dîner

Grand repas

Menu non défini

S41

MERCREDI 09 OCTOBRE

10,00 €

Déjeuner

Macédoine de légumes sauce mayonnaise

Poulet rôti aux fines herbes, purée maison

Tarte aux pommes



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

JEUDI 10 OCTOBRE

20,00 €

Dîner

Œuf mollet bourguignon **ou** Tarte océane

Pochouse (bouillabaisse de poisson d'eau douce) **ou** Filet mignon de porc sauce moutarde, écrasé de pommes de terre et carottes glacées

Poire dijonnaise **ou** Chou chantilly

S42

MERCREDI 16 OCTOBRE

20,00 €

Déjeuner

Macédoine de légumes sauce mayonnaise

Poulet rôti aux fines herbes, purée maison

Tarte aux pommes

JEUDI 17 OCTOBRE

20,00 €

Dîner

Œuf mollet bourguignon **ou** Tarte océane

Pochouse (bouillabaisse de poisson d'eau douce) **ou** Filet mignon de porc sauce moutarde, écrasé de pommes de terre et carottes glacées

Poire dijonnaise **ou** Chou chantilly



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 18 OCTOBRE

23,00 €

Dîner

Panisse **ou** Filets de rouget marinés

Carré d'agneau rôti aux herbes, légumes tournés **ou** Courge farcie aux cèpes et artichaut, riz de Camargue

Plateau de fromages affinés

Crème brûlée **ou** Faisselle du Rove miel de lavande et fruits secs

AUTOMNE

S45

10,00 €

MERCREDI 06 NOVEMBRE

Déjeuner

Quiche Lorraine salade verte sauce vinaigrette

Darne de colin pochée beurre fondu, pommes à l'anglaise

Crème renversée au caramel

JEUDI 07 NOVEMBRE

20,00 €

Dîner

Gnocchis à la parisienne **ou** Œuf mollet croquant aux écrevisses

Pavé de saumon rôti beurre blanc, pommes de terre à l'anglaise et carottes glacées **ou** Sauté de veau Marengo, pommes château carottes glacées

Génoise sauce anglaise **ou** Chou à la crème à différents parfums



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 08 NOVEMBRE

23,00 €

Dîner

Panisse **ou** Filets de rouget marinés

Carré d'agneau rôti aux herbes, légumes tournés **ou** Courge farcie aux cèpes et artichaut, riz de Camargue

Plateau de fromages affinés

Crème brûlée **ou** Faisselle du Rove miel de lavande et fruits secs

S46

MERCREDI 13 NOVEMBRE

10,00 €

Déjeuner

Quiche Lorraine salade verte sauce vinaigrette

Darne de colin pochée beurre fondu, pommes à l'anglaise

Crème renversée au caramel

VENDREDI 15 NOVEMBRE

23,00 €

Dîner

Cygne de tomate et truite fumée **ou** Potage de potiron

Filet de thon mariné au gingembre et citronnelle, riz pilaf et carpaccio d'ananas **ou** Mignon de porc sauce moutarde, purée de marron et légumes de saison

Plateau de fromages affinés

Fiadone **ou** Œuf à la neige aux fruits secs et au miel



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

S47
MERCREDI 20 NOVEMBRE 10,00 €

Déjeuner

Tarte à l'oignon

—
Darne de lieu pochée beurre fondu à l'orange, pomme à l'anglaise et brocolis vapeur

—
Crème opéra

VENDREDI 22 NOVEMBRE 23,00 €

Dîner

Cygne de tomate et truite fumée **ou** Potage de potiron

—
Filet de thon mariné au gingembre et citronnelle, riz pilaf et carpaccio d'ananas **ou** Mignon de porc sauce moutarde, purée de marron et légumes de saison

—
Plateau de fromages affinés

—
Fiadone **ou** Œuf à la neige aux fruits secs et au miel

S48
MERCREDI 27 NOVEMBRE 10,00 €

Déjeuner

Tarte à l'oignon

—
Darne de colin pochée, beurre fondu, pommes à l'anglaise et brocolis vapeur

—
Crème opéra



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

JEUDI 28 NOVEMBRE

20,00 €

Dîner

Gnocchis à la parisienne **ou** Œuf mollet croquant aux écrevisses

Pavé de saumon rôti beurre blanc, pommes de terre à l'anglaise et carottes glacées **ou** Sauté de veau Marengo, pommes château carottes glacées

Génoise sauce anglaise **ou** Chou à la crème à différents parfums

VENDREDI 29 NOVEMBRE

23,00 €

Dîner

Salade de poulpe à la marseillaise **ou** Potage de lentilles corail mousse de pois chiche

Bourride de lotte à la sétoise, pommes vapeur et brocolis **ou** Entrecôte au poivre, Gratin dauphinois et haricots verts beurre noisette

Plateau de fromages affinés

Crème catalane **ou** Mousse au chocolat

S49

MERCREDI 04 DÉCEMBRE

10,00 €

Déjeuner

Quiche océane

Poulet sauté chasseur, pommes château et haricots verts

Petits pots de crème



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 06 DÉCEMBRE

23,00 €

Dîner

Salade de poulpe à la marseillaise **ou** Potage de lentilles corail mousse de pois chiche

Bourride de lotte à la sétoise, pommes vapeur et brocolis **ou** Entrecôte au poivre, gratin dauphinois et haricots verts beurre noisette

Plateau de fromages affinés

Crème catalane **ou** Mousse au chocolat

S 50

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

10,00 €

Déjeuner

Quiche océane

Poulet sauté chasseur, pommes château et haricots verts

Petits pots de crème

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

23,00 €

Dîner

Soupe savoyarde **ou** Fricassé de poivron et coques couronne briochée

Ballotine de saumon au vin rouge, navets et carottes glacés au Porto **ou** Suprême de volaille de Bresse aux morilles, riz et potiron rôti

Plateau de fromages affinés

Eclair au citron **ou** Poirier sauce chocolat



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

S51
MERCREDI 18 DÉCEMBRE 10,00 €

Déjeuner

Œuf poché façon Bourguignonne

—
Blanquette de volaille, riz pilaf **ou** Truite à la grenobloise, pommes à l'anglaise

—
Plateau de fromages affinés

—
Tarte à l'orange

JEUDI 19 DÉCEMBRE 20,00 €

Dîner

Salade Mantaise **ou** Mousse d'avocat aux crevettes

—
Filet de cabillaud rôti, pommes à l'anglaise et flan d'épinards **ou** Suprême de volaille de Loué sauté, garniture tourangelle

—
Tarte Tatin **ou** Moelleux au chocolat crème anglaise

NÖEL

S2

JEUDI 09 JANVIER 23,00 €

Dîner

Soupe savoyarde **ou** Fricassée de poivron et coques couronne briochée

—
Ballotine de saumon au vin rouge, navets et carottes glacés au Porto **ou** Suprême de volaille de Bresse aux morilles, riz et potiron rôti

—
Plateau de fromages affinés

—
Eclair au citron **ou** Poirier sauce chocolat



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

S3

JEUDI 16 JANVIER

Dîner

Menu examen 50% de remise sur le menu-carte

Table de 2 ou 4 personnes uniquement

20,00 €

VENDREDI 17 JANVIER

Dîner

Croustade d'œufs brouillés au jambon de Bayonne **ou** Tartare de saumon

Sole meunière, gratin de blette et beurre blanc **ou** Suprême Magret de canard aux raisins, pommes sarladaises et haricots verts en croûte beurre noisette

Plateau de fromages affinés

Dans l'esprit de la forêt noire **ou** Tarte aux poires

23,00 €

S4

MERCREDI 22 JANVIER

Déjeuner

Œuf poché façon Bourguignonne

Blanquette de volaille, riz pilaf **ou** Truite à la grenobloise, pommes à l'anglaise

Tarte à l'orange

10,00 €



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 24 JANVIER

23,00 €

Dîner

Croustade d'œufs brouillés au jambon de Bayonne **ou** Tartare de saumon

Sole meunière, gratin de blette et beurre blanc **ou** Magret de canard aux raisins, pommes sarladaise et haricots verts en croûte beurre noisette

Plateau de fromages affinés

Dans l'esprit de la forêt noire **ou** Tarte aux poires

S5

VENDREDI 31 JANVIER

23,00 €

Dîner

Salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons **ou** Bisque de crabe œuf neige caramel de Martini

Loup grillé à la marseillaise sauce beurre blanc, riz pilaf **ou** Jambonnette de volaille aux cèpes, gratin de pommes de terre

Plateau de fromages affinés

Ananas caramélisé glace vanille **ou** Moelleux Sablé breton crémeux aux agrumes et chocolat amer

S6

JEUDI 06 FÉVRIER

20,00 €

Dîner

Menu examen 50% de remise sur le menu-carte

Table de 2 ou 4 personnes uniquement



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 07 FÉVRIER

23,00 €

Dîner

Salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons **ou** Bisque de crabe œuf neige caramel de Martini

Loup grillé à la marseillaise sauce beurre blanc, riz pilaf ou Jambonnette de volaille aux cèpes gratin de pommes de terre

Plateau de fromages affinés

Ananas caramélisé glace vanille ou Sablé breton crémeux aux agrumes et chocolat amer

S9

MERCREDI 26 FÉVRIER

10,00 €

Déjeuner

Velouté Dubarry **ou** Œufs farcis Chimay

Paupiette de Merlu velouté au Noailly, riz créole ou Poularde pochée sauce suprême, légumes glacés à blanc

Pithiviers

JEUDI 27 FÉVRIER

20,00 €

Dîner

Tartine de rouget **ou** Profiterole d'escargot et de petits pois

Curry de poissons, riz madras et julienne de légumes **ou** Cuisse de pintadeau au vin de Bordeaux, polenta croustillante et carottes tournées

Ile flottante sauce anglaise **ou** Mille-feuille à la pistache

La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 28 FÉVRIER

23,00 €

Dîner

Ceviche de poisson

Chili con carne

Plateau de fromages affinés

Déclinaison d'ananas

S10

10,00 €

MERCREDI 05 MARS

Déjeuner

Velouté Dubarry **ou** Œufs farcis Chimay

Paupiette de Merlu velouté au Noailly, riz créole **ou** Poularde pochée sauce suprême, légumes glacés à blanc

Pithiviers

JEUDI 06 MARS

20,00 €

Dîner

Tartine de rouget **ou** Profiterole d'escargot et de petits pois

Curry de poissons, riz madras et julienne de légumes **ou** Cuisse de pintadeau au vin de Bordeaux, polenta croustillante et carottes tournées

Ile flottante sauce anglaise **ou** Mille-feuille à la pistache

La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 07 MARS

23,00 €

Dîner

Fricassé de moules et poireaux, mousse de carottes

Pavé de saumon vin rouge

Plateau de fromages affinés

Sablé breton aux agrumes

S11

MERCREDI 12 MARS

10,00 €

Déjeuner

Moules Bouchots sauce poulet

Pavé de saumon, lentilles vertes au lard jus de volaille à l'huile d'olive ou Côte de porc charcutière, écrasée de pomme de terre

Crêpes au chocolat sauce chantilly

JEUDI 13 MARS

20,00 €

Dîner

Velouté de chou-fleur aux coques **ou** Œuf mollet Florentine gratiné

Dos de saumon aux carottes vinaigrette d'agrumes, endive braisée à l'orange **ou** Jam Magret de canard à l'éraïlle, pommes paillason et gratin de chou-fleur

Mousse au chocolat **ou** Mille-feuille aux pommes et beurre salé

La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 14 MARS

23,00 €

Dîner

Soupe de patate douce aux épices

Combo terre mer

Plateau de fromages affinés

Ananas caramélisé

S12

MERCREDI 19 MARS

10,00 €

Déjeuner

Moules Bouchots sauce poulette

Pavé de saumon, lentilles vertes au lard jus de volaille à l'huile d'olive **ou** Côte de porc charcutière, écrasée de pomme de terre

Crêpes au chocolat sauce chantilly

JEUDI 20 MARS

20,00 €

Dîner

Velouté de chou-fleur aux coques **ou** Œuf mollet Florentine gratiné

Dos de saumon aux carottes vinaigrette d'agrumes, endive braisée à l'orange **ou** Magret de canard à l'éraillé, pommes paillason et gratin de chou-fleur

Mousse au chocolat **ou** Mille-feuille aux pommes et beurre salé

La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 21 MARS

Dîner

23,00 €

Menu non défini à ce jour

S13

MERCREDI 26 MARS

Déjeuner

10,00 €

Salade lyonnaise ou Allumette au fromage salade verte sauce vinaigrette

—
Carré de porc Choisy, mini courgettes et pommes château ou Pavé de saumon sauce vin rouge,
patate douce rôti et caviar d'aubergine

—
Panna cotta coulis de fruits rouges

JEUDI 27 MARS

Dîner

20,00 €

Tartare de saumon **ou** Crème de butternut

—
Suprême de poulet au romarin, gratin dauphinois **ou** Daurade au Riesling, épinards à la crème de riz

—
Crème brûlée **ou** Tarte au citron

La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 28 MARS

Dîner

Menu non défini à ce jour

23,00 €

S14

MERCREDI 02 AVRIL

Déjeuner

Feuilleté au Pont de l'Evêque **ou** Salade Niçoise

10,00 €

—
Suprême de volaille vallée d'Auge, pommes Golden rôties Champignons de Paris, riz pilaf **ou**
Cabillaud pané sauce tartare, riz pilaf aux courgettes

—
Tarte Bourdaloue

VENDREDI 04 AVRIL

Dîner

Soirée Caritative

Menu non défini à ce jour

50,00 €

S17

MERCREDI 23 AVRIL

Déjeuner

Salade lyonnaise **ou** Allumette au fromage salade verte sauce vinaigrette

10,00 €

—
Carré de porc Choisy, mini courgettes et pommes château **ou** Pavé de saumon sauce vin rouge;
patate douce rôti et caviar d'aubergine

—
Panna cotta coulis de fruits rouges

La Pépinière Gourmande

LES MENUS

S17

VENDREDI 25 AVRIL

Dîner

CCF

Table de 2 ou 4 personnes uniquement

23,00 €

S18

MERCREDI 30 AVRIL

Déjeuner

Feuilleté au Pont l'Evêque **ou** Salade Niçoise

—
Suprême de volaille vallée d'Auge, pommes Golden rôties champignons de Paris, riz pilaf **ou**
Cabillaud pané sauce tartare, riz pilaf aux courgettes

—
Tarte Bourdaloue

10,00 €

VENDREDI 02 MAI

Dîner

CCF

Table de 2 ou 4 personnes uniquement

23,00 €

S19

MERCREDI 07 MAI

Déjeuner

Gaspacho de concombre tuile de sésame **ou** Salade Tarte fine à la tomate et au chèvre

—
Filets de rouget rôtis, polenta crémeuse **ou** Cabillaud Magret de canard sauce poivre vert, pommes
croquettes

—
Œufs à la neige

10,00 €



La Pépinière Gourmande

LES MENUS

VENDREDI 09 MAI

Dîner

23,00 €

CCF

Table de 2 ou 4 personnes uniquement

S20

MERCREDI 14 MAI

Déjeuner

10,00 €

Gaspacho de concombres tuile de sésame **ou** Tarte fine à la tomate et au chère

Filets de rouget rôtis, polenta crémeuse **ou** Jambonnette Magret de canard sauce poivre vert, pommes croquettes

Oeufs à la neige

VENDREDI 16 MAI

Dîner

23,00 €

CCF

Table de 2 ou 4 personnes uniquement

S23

MERCREDI 04 JUIN

Déjeuner

10,00 €

Menu de saison non défini à ce jour