

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION DES MOIS DE MAI ET JUIN 2024

Lundi 29/04	Mardi 30/04	Mercredi 1 ^{er} /05	Jeudi 2/05	Jeudi soir 2/05	Vendredi 3/05
Assiette de jambon à l'italienne. Paella valenciana. Tarte au citron meringuée.	Assiette de jambon à l'italienne. Paella valenciana. Tarte au citron meringuée.	RESTAURANT FERME FERIE	Déclinaison d'artichauts. Rouget, sauce mikado, garniture autour de l'asperge. Petit pot de crème, tuile aux amandes, ou banane flambée.	« CHEF D'ŒUVRE » « Soirée menu choisi » Mise en bouche. Entrée. Poisson. Viande. Dessert.	Maquereau à l'escabèche, tranche de pissaladière. Loup rôti et fenouil, beurre anisé, fine ratatouille. Tarte aux fruits frais, coulis d'abricots primeurs.
Lundi 6/05	Mardi 7/05	Mercredi 8/09	Jeudi 9/05	Jeudi soir 9/05	Vendredi 10/05
Assiette de jambon à l'italienne. Paella Valenciana. Tarte au citron meringuée.	Assiette de jambon à l'italienne. Paella Valenciana. Tarte au citron meringuée.	RESTAURANT FERME FERIE	RESTAURANT FERME FERIE	RESTAURANT FERME FERIE	RESTAURANT FERME PONT ASCENSION
Lundi 13/05	Mardi 14/05	Mercredi 15/05	Jeudi 16/05	Jeudi soir 16/05	Vendredi 17/05
Soupe miso et ravioles de shitakés. Cocotte de falafels et aubergine, riz basmati au quinoa rouge. Verrine de tapioca au lait de coco.	Soupe miso et ravioles de shitakés. Cocotte de falafels et aubergine, riz basmati au quinoa rouge. Verrine de tapioca au lait de coco.	Salade de printemps, tartine de fête. Piece de bœuf, sauce bordelaise, pommes pont neuf. Tarte aux fraises.	Asperges, sauce mousseline Pièce de bœuf, sauce roquefort, frites de patates douces. Dessert des pâtisseries.	Asperges, sauce mikado. Pièce de bœuf, sauce bordelaise, pommes bouchons, poêlée de légumes de saison. Brownie, chantilly chocolat ivoire, crème anglaise au gruë de cacao.	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN
Lundi 20/05	Mardi 21/05	Mercredi 22/05	Jeudi 23/05	Jeudi soir 23/05	Vendredi 24/05
RESTAURANT FERME FERIE	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN.	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN
Lundi 27/05	Mardi 28/05	Mercredi 29/05	Jeudi 30/05	Jeudi soir 30/05	Vendredi 31/05
RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN
Lundi 3/06	Mardi 4/06	Mercredi 5/06	Jeudi 6/06	Jeudi soir 6/06	Vendredi 7/06
RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	MENU EXAMEN Tarte fine aux rougets ou salade de printemps, tartine de fête. Entrecôte double, purée de vitelotte, pommes frites, sauce roquefort. Plateau de fromages AOP. Chariot de desserts des pâtisseries.	MENU EXAMEN Table de 4p Tarte fine aux rougets et meslun. Piece de bœuf sauce roquefort, gratin dauphinois. Ananas en gondole. Table de 2P Assiette espagnole. Chariot de desserts des pâtisseries.	MENU EXAMEN Tarte fine aux rougets ou salade de printemps, tartine de fête. Entrecôte double, purée de vitelotte, pommes frites, sauce roquefort. Plateau de fromages AOP. Chariot de desserts des pâtisseries.	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN	RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN