






MENUS RESTAURANT D'APPLICATION DES MOIS DE NOVEMBRE ET DECEMBRE 2024

Lundi 4/11 Œuf à la tripe. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, riz pilaf. Dessert des pâtisseries.	Mardi 5/11 Œuf à la tripe. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, riz pilaf. Dessert des pâtisseries.	Mercredi 6/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi midi 7/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi soir 7/11 Quiche aux morilles et poulet. Daurade grillée, fondue de bulbe de fenouil, pommes pont neuf béarnaise. Poire flambée à la poire Williams, amandine individuelle.	Vendredi 8/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
Lundi 11/11 RESTAURANT FERME FERIE	Mardi 12/11 Œuf à la tripe. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, riz pilaf. Dessert des pâtisseries.	Mercredi 13/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi midi 14/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi soir 14/11 Soupe de poissons. Mignon de porc farci en tapenade, bayaldi de légumes et pomme éventail, jus court à la sauge. Plateau de fromages AOP. Tarte meringuée aux agrumes.	Vendredi 15/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
Lundi 18/11 Omelette portugaise. Blanquette de volaille, légumes glacés, tagliatelles. Dessert des pâtisseries.	Mardi 19/11 Omelette portugaise. Blanquette de volaille, légumes glacés, tagliatelles. Dessert des pâtisseries.	Mercredi 20/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi midi 21/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi soir 21/11 Piquillos farcis à la brandade de morue, crème de piment d'Espelette et chips de jambon de Bayonne. Joue de bœuf braisé bourguignonne. Crème de panais rôti à l'ail, mousse de pomme de terre. Tarte tatin, crème vanillée, mascarpone.	Vendredi 22/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
Lundi 25/11 Omelette portugaise. Blanquette de volaille, légumes glacés, tagliatelles. Dessert des pâtisseries.	Mardi 26/11 Omelette portugaise. Blanquette de volaille, légumes glacés, tagliatelles. Dessert des pâtisseries.	Mercredi 27/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi midi 28/11 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 28/11 Tataki de saumon sauce Yakitori. Filet de limande bonne femme, achard de légumes, risotto de blé aux champignons. Croustillant feuilleté aux agrumes.	Vendredi 29/11 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
Lundi 2/12 Gnocchis à la parisienne. Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes glacés. Dessert du pâtissier.	Mardi 3/12 Gnocchis à la parisienne. Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes glacés. Dessert du pâtissier.	Mercredi 4/12 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 5/12 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 5/12 Linguine allé vongole. Jambonnette braisée, courge rôtie, tagliatelles de cèleri à la vanille, crémeux de topinambours. Tiramisu.	Vendredi 6/12 Gnocchis à la parisienne. Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes glacés. Dessert du pâtissier.
Lundi 9/12 Potage parmentier de moules, croutons, spaghettis de courgettes. Dos de cabillaud, écrasé de haddock, purée à l'huile d'olive. Dessert du pâtissier.	Mardi 10/12 Potage parmentier de moules, croutons, spaghettis de courgettes. Dos de cabillaud, écrasé de haddock, purée à l'huile d'olive. Dessert du pâtissier.	Mercredi 11/12 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 12/12 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 12/12 Rognons Beaugé ou bouchée à la reine. Râble de lapin vallée d'Auge, flan de carottes au cumin. Charlotte aux poires, sauce chocolat en saucière.	Vendredi 13/12 Potage parmentier, moules et croutons. Pavé de saumon à l'oseille, cocotte de légumes d'hivers. Plateau de Fromages.
Lundi 16/12 MENU DE NOËL  Saint Jacques, émulsion de safran, crème de panais. Tournedos Rossini, mini légumes, pommes de terre en éventail. Dessert de Noël.	Mardi 17/12 MENU DE NOËL  Saint Jacques, émulsion de safran, crème de panais. Tournedos Rossini, mini légumes, pommes de terre en éventail. Dessert de Noël.	Mercredi 18/12 MENU DE NOËL  Œuf cocotte périgourdine. Pavé de biche, sauce au poivre vert butternut rôti, purée de panais, gratin pomme Anna. Croustillant pommes pruneaux, Armagnac et petit gâteau basque.	Jeudi midi 19/12 MENU DE NOËL  Assiette de saumon fumé et accompagnement. Bœuf Wellington, mousseline de racines, à la vanille, pommes de terre confites, mini légumes. Bûche de Noël.	Jeudi soir 19/12 MENU DE NOËL  Mise en bouche. Noix de Saint Jacques rôties, fondue d'endives. Tourte de pigeon au foie gras, jus corsé à la royale et mesclun. Nougat glacé, mignardises.	Vendredi 20/12 RESTAURANT FERME