

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION DES MOIS DE JANVIER ET FEVRIER 2025

Lundi 6/01 Assiette de saumon fumé et accompagnements. Osso bucco milanaise, spaghettis au parmesan. Religieuse.	Mardi 7/01 Assiette de saumon fumé et accompagnements. Osso bucco milanaise, spaghettis au parmesan. Religieuse.	Mercredi 8/01 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 9/01 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 9/01 RESTAURANT FERME SEMAINE DE L'ENTREPRISE	Vendredi 10/01 Assiette de charcuteries. Osso bucco milanaise, spaghettis, beurre parmesan. Choux à la crème.
Lundi 13/01 Velouté Dubarry. Pot-au-feu. Dessert du pâtissier.	Mardi 14/01 Velouté Dubarry. Pot-au-feu. Dessert du pâtissier.	Mercredi 15/01 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 16/01 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 16/01 Ventrèche de thon, piperade des pêcheurs basques. Souris d'agneau braisée façon tajine, au citron confit, frites de polenta et haricots lingots. Poire pochée à la verveine, baba à la poire William	Vendredi 17/01 RESTAURANT FERME
Lundi 20/01 Salade d'hiver. Estouffade de bœuf bourguignon, pommes anglaises. Tiramisu au café.	Mardi 21/01 Salade d'hiver. Estouffade de bœuf bourguignon, pommes anglaises. Tiramisu au café.	Mercredi 22/01 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 23/01 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 23/01 Filets de rougets à la pistache, bouillon thai de langoustines. Pavé au poivre, purée de patates douces et chou braisé. Maki d'ananas.	Vendredi 24/01 Assiette de saumon fumé. Estouffade de bœuf bourguignon, pommes anglaises. Tiramisu café.
Lundi 27/01 Potage conti et lentilles soufflées. Filet de sole bonne femme, flan de légumes et crémeux de patates douces. Plateau de fromages.	Mardi 28/01 Potage conti et lentilles soufflées. Filet de sole bonne femme, flan de légumes et crémeux de patates douces. Plateau de fromages.	Mercredi 29/01 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 30/01 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 30/01 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Vendredi 31/01 Potage conti et lentilles soufflées. Filet de sole bonne femme, flan de légumes, et crémeux de patates douces. Dessert du pâtissier.
Lundi 3/02 Salade d'hiver. Veau marengo, pommes cocottes. Entremet forêt noire.	Mardi 4/02 Salade d'hiver. Veau marengo, pommes cocottes. Entremet forêt noire.	Mercredi 5/02 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi midi 6/02 CCF RESTAURANT FERME	Jeudi soir 6/02 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Vendredi 7/02 Salade de chèvre chaud. Veau marengo, pommes cocottes. Entremet forêt noire.
Lundi 10/02 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Mardi 11/02 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Mercredi 12/02 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi midi 13/02 Fritots de gambas sauce andalouse. Sole bonne femme, blé pilaf et légumes d'hiver glacés. Ananas en gondole.	Jeudi soir 13/02 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Vendredi 14/02 Velouté Dubarry. Pot-au-feu. Plateau de Fromages.
Lundi 17/02 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Mardi 18/02 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Mercredi 19/02 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi midi 20/02 Crêpe soufflée au roquefort et aux noix. Fish and chips, sauce tarte. Bugnes, beignets.	Jeudi soir 20/02 Ravioles aux langoustines, coulis de crustacés. Magret de canard sauce bordelaise, légumes oubliés et gratin de topinambours. Gros macaron bicolore chocolat pistache, crème anglaise.	Vendredi 21/02 MENU DES CENDRES