






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

<b>Lundi 4/11</b>  Œuf à la tripe. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, riz pilaf. Dessert des pâtisseries.	<b>Mardi 5/11</b>  Œuf à la tripe. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, riz pilaf. Dessert des pâtisseries.	<b>Mercredi 6/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	<b>Jeudi midi 7/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	<b>Jeudi soir 7/11</b> Quiche aux morilles et poulet. Daurade grillée, fondue de bulbe de fenouil, pommes pont neuf béarnaise. Poire flambée à la poire Williams, amandine individuelle.	<b>Vendredi 8/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
<b>Lundi 11/11</b>  RESTAURANT FERME  FERIE	<b>Mardi 12/11</b>  Œuf à la tripe. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, riz pilaf. Dessert des pâtisseries.	<b>Mercredi 13/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	<b>Jeudi midi 14/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	<b>Jeudi soir 14/11</b> 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.	<b>Vendredi 15/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
<b>Lundi 18/11</b>  Omelette portugaise. Blanquette de volaille, légumes glacés, tagliatelles. Dessert des pâtisseries.	<b>Mardi 19/11</b>  Omelette portugaise. Blanquette de volaille, légumes glacés, tagliatelles. Dessert des pâtisseries.	<b>Mercredi 20/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	<b>Jeudi midi 21/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	<b>Jeudi soir 21/11</b> 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.	<b>Vendredi 22/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
<b>Lundi 25/11</b>  Omelette portugaise. Blanquette de volaille, légumes glacés, tagliatelles. Dessert des pâtisseries.	<b>Mardi 26/11</b>  Omelette portugaise. Blanquette de volaille, légumes glacés, tagliatelles. Dessert des pâtisseries.	<b>Mercredi 27/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	<b>Jeudi midi 28/11</b>  MENU A LA CARTE	<b>Jeudi soir 28/11</b> Tataki de saumon sauce Yakitori. Filet de limande bonne femme, achard de légumes, risotto de blé aux champignons. Croustillant feuilleté aux agrumes.	<b>Vendredi 29/11</b>  RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
<b>Lundi 2/12</b>  Gnocchis à la parisienne. Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes glacés. Dessert du pâtissier.	<b>Mardi 3/12</b>  Gnocchis à la parisienne. Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes glacés. Dessert du pâtissier.	<b>Mercredi 4/12</b>  MENU A LA CARTE	<b>Jeudi midi 5/12</b>  MENU A LA CARTE	<b>Jeudi soir 5/12</b> Linguine allé vongole. Jambonnette braisée, courge rôtie, tagliatelles de cèleri à la vanille, crémeux de topinambours. Tiramisu.	<b>Vendredi 6/12</b>  Gnocchis à la parisienne. Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes glacés. Dessert du pâtissier.
<b>Lundi 9/12</b>  Potage parmentier de moules, croutons, spaghettis de courgettes. Dos de cabillaud, écrasé de haddock, purée à l'huile d'olive. Dessert du pâtissier.	<b>Mardi 10/12</b>  Potage parmentier de moules, croutons, spaghettis de courgettes. Dos de cabillaud, écrasé de haddock, purée à l'huile d'olive. Dessert du pâtissier.	<b>Mercredi 11/12</b>  MENU A LA CARTE	<b>Jeudi midi 12/12</b>  MENU A LA CARTE	<b>Jeudi soir 12/12</b> 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.	<b>Vendredi 13/12</b>  Potage parmentier, moules et croutons. Pavé de saumon à l'oseille, cocotte de légumes d'hivers. Plateau de Fromages.
<b>Lundi 16/12</b>  <b>MENU DE NOËL</b>  Saint Jacques, émulsion de safran, crème de panais. Tournedos Rossini, mini légumes, pommes de terre en éventail. Dessert de Noël.	<b>Mardi 17/12</b>  <b>MENU DE NOËL</b>  Saint Jacques, émulsion de safran, crème de panais. Tournedos Rossini, mini légumes, pommes de terre en éventail. Dessert de Noël.	<b>Mercredi 18/12</b>  <b>MENU DE NOËL</b>  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.	<b>Jeudi midi 19/12</b>  <b>MENU DE NOËL</b>  Assiette de saumon fumé et accompagnement. Bœuf Wellington, mousseline de racines, à la vanille, pommes de terre confites, mini légumes. Bûche de Noël.	<b>Jeudi soir 19/12</b>  <b>MENU DE NOËL</b>  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.	<b>Vendredi 20/12</b>  RESTAURANT FERME