

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION DES MOIS DE MARS ET AVRIL 2025

Lundi 10/03 Œuf Bénédicte, bacon ou saumon fumé. Côte de porc charcutière, gratin dauphinois. Dessert du pâtissier.	Mardi 11/03 Œuf Bénédicte, bacon, ou saumon fumé. Côte de porc charcutière, gratin dauphinois. Dessert du pâtissier.	Mercredi 12/03 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 13/03 Assiette de charcuteries. Darne de saumon pochée, sauce choron, flan de persil, patates douces rôties aux agrumes. Tarte meringuée aux agrumes, et suprêmes.	Jeudi soir 13/03 Terrine d'aile de raie, salade de ratte, sauce ravigote. Lotte et chipirons à l'américaine, riz comme une paëlla. Royal chocolat.	Vendredi 14/03 Œuf Bénédicte, bacon ou saumon fumé. Côte de porc charcutière, gratin dauphinois. Pomme flambée, boule de glace vanille ou plateau de fromages.
Lundi 17/03 « Menu Saint-Patrick » 	Mardi 18/03 « Menu Saint-Patrick » 	Mercredi 19/03 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 20/03 Tarte printanière, Ossau Iraty. Pièce de Bœuf grillée, écrasé de pommes de terre, carotte bicolores. Ananas en gondole.	Jeudi soir 20/03 Waterzoï de poisson. Carbonnade flamande. Gaufre de Liège, mousse au spéculoos.	Vendredi 21/03 RESTAURANT FERME
Lundi 24/03 Salade de printemps. Curry de volaille, riz madras. Ile flottante, tuile au caramel.	Mardi 25/03 Salade de printemps. Curry de volaille, riz madras. Ile flottante, tuile au caramel.	Mercredi 26/03 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 27/03 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi soir 27/03 Soupe Phô, aux ravioles de champignons. Ragout de falafels et dhâl de lentilles. Panacotta aux fèves de Tonka, brunoise d'ananas rôti.	Vendredi 28/03 Salade de crevettes flambées au cognac. Curry de volaille, riz madras. Ile flottante, tuile au caramel.
Lundi 31/03 Tarte fine aux rougets. Cordon bleu, légumes rôtis de saison. Dessert du pâtissier.	Mardi 1 ^{er} /04 Tarte fine aux rougets Cordon bleu, légumes rôtis de saison. Dessert du pâtissier.	Mercredi 2/04 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 3/04 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi soir 3/04 Cassiolette d'escargots à la bordelaise. Darne de saumon grillé, sauce béarnaise, légumes primeurs. Finger crème brûlée.	Vendredi 4/04 Tarte fine aux rougets. Cordon bleu, légumes rôtis de saison. Dessert du pâtissier ou banane flambée, boule de glace vanille.
Lundi 7/04 Salade de printemps. Carré de porc rôti, Pommes boulangères, beurre maitre d'hôtel. Baba au rhum.	Mardi 8/04 Salade de printemps Carré de porc rôti, Pommes boulangères, beurre maitre d'hôtel. Baba au rhum.	Mercredi 9/04 MENU A LA CARTE	Jeudi midi 10/04 RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Jeudi soir 10/04 Tartare de saumon et daurade. Steak double grillé, beurre d'échalotes, garniture châtelaine, crème de petits pois frais. Sablé breton et mousse au chocolat, abricots frais flambés.	Vendredi 11/04 Salade de chèvre chaud Carré de porc rôti, Pommes boulangères, beurre, maitre d'hôtel. Baba au rhum.
Lundi 14/04 « Menu végétal » Risotto aux artichauts, barigoule de légumes printaniers, vanille tonka. Ananas en gondole.	Mardi 15/04 Menu examen	Mercredi 16/04 Menu examen	Jeudi midi 17/04 Menu examen	Jeudi soir 17/04 RESTAURANT FERME	Vendredi 18/04 Risotto aux artichauts. Barigoule de légumes printaniers, vanille tonka. Dessert du pâtissier, ou ananas flambé, glace vanille.