

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION DES MOIS DE NOVEMBRE ET DECEMBRE 2025

Lundi 3/11	Mardi 4/11	Mercredi 5/11	Mercredi 5/11	Jeudi midi 6/11	Jeudi soir 6/11	Vendredi 7/11
RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME
Lundi 10/11 Œuf mollet florentine. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, tagliatelles. Pâtisserie du moment.	Mardi 11/11 FERIE	Mercredi 12/11 BISTRO : Salade d'automne. Le poulet rôti, bouquetière de légumes. Tarte au chocolat.	Mercredi 12/11 ELEVES EN FORMATION	Jeudi midi 13/11 ELEVES EN FORMATION	Jeudi soir 13/11 Ventrèche de thon, piperade des pêcheurs basques. Souris d'agneau braisé façon tajine au citron confit, semoule fine aux légumes. Le millefeuille d'Arlette.	Vendredi 14/11 ELEVES EN FORMATION
Lundi 17/11 Œuf mollet florentine. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, tagliatelles. Pâtisserie du moment.	Mardi 18/11 Œuf mollet florentine. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, tagliatelles. Pâtisserie du moment.	Mercredi 19/11 BISTRO : Salade d'automne. Quiche au jambon, chèvre et épinard Le suprême de volaille viennoise, flan de persil. Dessert des pâtisseries.	Mercredi 19/11 ELEVES EN FORMATION	Jeudi midi 20/11 ELEVES EN FORMATION	Jeudi soir 20/11 Filets de rougets à la pistache, bouillon thaï de langoustines. Carré d'agneau rôti patate douce et déclinaison de chou, jus corsé au thym Le millefeuille d'Arlette.	Vendredi 21/11 ELEVES EN FORMATION
Lundi 24/11 Potage St Germain. Côte de porc charcutière, Pomme purée, flan de carotte. Pâtisserie du moment.	Mardi 25/11 Potage St Germain Côte de porc charcutière, Pomme purée, flan de carotte Pâtisserie du moment	Mercredi 26/11 BISTRO : Escalope de volaille viennoise, flan de légumes. Les choux à la crème.	Mercredi 26/11 ELEVES EN FORMATION	Jeudi midi 27/11 ELEVES EN FORMATION	Jeudi soir 27/11 Quiche aux morilles et poulet. Pièce du boucher grillée, déclinaison de légumes glacés, pommes pont neuf béarnaise. Brownie au cacahuète chantilly au chocolat blanc, crème anglaise café.	Vendredi 28/11 ELEVES EN FORMATION
Lundi 1 ^{er} /12 Potage St Germain. Côte de porc charcutière, Pomme purée, flan de carotte Pâtisserie du moment.	Mardi 2/12 Potage St Germain Côte de porc charcutière, Pomme purée, flan de carotte. Pâtisserie du moment.	Mercredi 3/12 BISTRO : Les crêpes farcies. Filet de bar meunière, choux à l'anglaise. Dessert des pâtisseries.	Mercredi 3/12 RESTAURANT : Omelette roulée. Burger fondue de tomate. Tiramisu.	Jeudi midi 4/12 ELEVES EN FORMATION	Jeudi soir 4/12 Gambas planchées barigoule de légumes à la vanille. Carbonnade flamande scorsonère sautées et choux de Bruxelles braisés. Plateau de fromages AOP. Brownie au cacahuètes chantilly au chocolat blanc, crème anglaise café.	Vendredi 5/12 ELEVES EN FORMATION
Lundi 8/12 Salade d'hiver. Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf. Œuf à la neige.	Mardi 9/12 Salade d'hiver. Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf. Œuf à la neige.	Mercredi 10/12 BISTRO : Moules marinières. Fricassée de volaille, semoule aux épices. Dessert des pâtisseries.	Mercredi 10/12 RESTAURANT : Croustade Œufs Brouillés bacon. Suprême de volaille viennoise, flan de légumes, riz créole. Choux à la crème.	Jeudi midi 11/12 Velouté Crécy. Truite aux riesling. Gâteau grand siècle.	Jeudi soir 11/12 Croustillant de flétan, crèmeux de carotte. Sauté de bœuf bourguignon, Purée champenoise, crèmeux de potiron. Plateau de fromages AOP. Brownie au cacahuète chantilly au chocolat blanc, crème anglaise café.	Vendredi 12/12 Velouté Crécy. Truite aux riesling. Gâteau grand siècle.
Lundi 15/12 Salade d'hiver. Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf. Œuf à la neige.	Mardi 16/12 Salade d'hiver. Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf. Œuf à la neige.	Mercredi 17/12 BISTRO : Saumon fumé et toast. Les goujonnettes de sole, pomme pont neuf. Tiramisu.	Mercredi 17/12 Restaurant : MENU DE NOEL 	Jeudi midi 18/12 MENU DE NOEL 	Jeudi soir 18/12 Terre et mer de Noël. Filet de Saint Pierre sauce safranée déclinaison de salsifis. Médaillon de veau farcis aux Saint-Jacques et cèpes, jus au poivre du Kerala et pressé de pomme de terre aux trompettes de la mort. Plateau de fromages AOP. La pavlova de Noël.	Vendredi 19/12 RESTAURANT FERME

