

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

Lundi 02/03	Mardi 03/03	Mercredi 04/03	Mercredi 04/03	Jeudi midi 05/03	Jeudi soir 05/03	Vendredi 06/03
Salade d'hiver. Poulet cocotte grand-mère et garniture. Crêpes soufflées	Salade d'hiver. Poulet cocotte grand-mère et garniture. Crêpes soufflées.	<u>Bistro :</u> Œufs brouillés au bacon. Escalope de volaille à la crème, pâtes fraîches. Crumble aux pommes.	<u>Restaurant :</u> Velouté de champignons, œuf poché, chips de lard. Joues de porc bourguignon, pommes dauphines. Eclair crème citron diplomate.	Talmouses à la Bagration. Poulet poêlé niçoise. Crêpes soufflées à l'orange.	ELEVES EN FORMATION	Talmouses à la Bagration. Poulet poêlé niçoise. Crêpes soufflées à l'orange.
Lundi 09/03	Mardi 10/03	Mercredi 11/03	Mercredi 11/03	Jeudi midi 12/03	Jeudi soir 12/03	Vendredi 13/03
Verrine avocat, fromage à la crème aux herbes, saumon fumé. Lotte à l'américaine, fondue de poireaux et boulgour. Crème brûlée et tuiles.	Verrine avocat, fromage à la crème aux herbes, saumon fumé. Lotte à l'américaine, fondue de poireaux et boulgour. Crème brûlée et tuiles.	<u>Bistro :</u> Crêpes farcies façon ficelle Picarde. Rôti de porc aux pruneaux, polenta crémeuse. Œufs à la neige.	ELEVES EN FORMATION	Œufs pochés façon bourguignonne. Filet de sole dieppoise, fenouil rôti et riz pilaf. Opéra.	ELEVES EN FORMATION	Œufs pochés façon bourguignonne. Filet de sole dieppoise, fenouil rôti et riz pilaf. Opéra.
Lundi 16/03	Mardi 17/03	Mercredi 18/03	Mercredi 18/03	Jeudi midi 19/03	Jeudi soir 19/03	Vendredi 20/03
Verrine avocat, fromage à la crème aux herbes, saumon fumé. Lotte à l'américaine, fondue de poireaux et boulgour. Crème brûlée et tuiles.	Verrine avocat, fromage à la crème aux herbes, saumon fumé. Lotte à l'américaine, fondue de poireaux et boulgour. Crème brûlée et tuiles.	<u>Bistro :</u> Omelette roulée, sauce tomate. Estouffade Bourguignonne, pomme champêtre. Eclairs.	ELEVES EN FORMATION	Croustade ou feuilletés d'Œufs brouillés. Turbot poché sauce hollandaise, flan de carottes. Tarte citron meringuée.	ELEVES EN FORMATION	Croustade ou feuilletés d'Œufs brouillés. Turbot poché sauce hollandaise, flan de carottes. Tarte citron meringuée.
Lundi 23/03	Mardi 24/03	Mercredi 25/03	Mercredi 25/03	Jeudi midi 26/03	Jeudi soir 26/03	Vendredi 27/03
Moules poulette. Veau Marengo, légumes glacés, pommes noisette. Dessert du pâtissier.	Moules poulette. Veau Marengo, légumes glacés, pommes noisette. Dessert du pâtissier.	<u>Bistro :</u> Tasse de potage de petits pois frais. Falafels et dahl de lentilles. Crème brûlée.	ELEVES EN FORMATION	Ravioli aux langoustines et coulis de crustacés. Bœuf grillé beurre marchand de vin, pommes gaufrettes Savarin chantilly	ELEVES EN FORMATION	Ravioli aux langoustines et coulis de crustacés. Bœuf grillé beurre marchand de vin, pommes gaufrettes Savarin chantilly
Lundi 30/03	Mardi 31/03	Mercredi 1 ^{er} /04	Mercredi 1 ^{er} /04	Jeudi midi 02/04	Jeudi soir 02/04	Vendredi 03/04
Moules poulette. Veau Marengo, légumes glacés, pommes noisette. Dessert du pâtissier.	Moules poulette. Veau Marengo, légumes glacés, pommes noisette. Dessert du pâtissier.	<u>Bistro :</u> Œufs Florentine. Navarin d'agneaux pommes. Pain perdu brioché, glace vanille	ELEVES EN FORMATION	Menu Végétarien	<u>Menu végétal :</u> Risotto aux artichauts. Barigoule de légumes printaniers vanille tonka, salade d'herbes. Le cannelé gourmand.	Menu Végétarien
Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Mercredi 22/04	Jeudi midi 23/04	Jeudi soir 23/04	Vendredi 24/04
Assiette Italienne. Paella Valenciana. Tarte au citron meringuée.	Assiette Italienne. Paella Valenciana. Tarte au citron meringuée	<u>Bistro :</u> Le fish & chips. Trifle Irlandais.	<u>Restaurant :</u> Asperges sauces malthaise. Pavé de merlu croûte d'herbe, fenouil rôti, riz pilaf Tarte Fraises verveine citron	Tartare de saumon. Côte de porc sauce Robert, lentilles vertes au lard. Sabayon de fruits.	<u>Menu Chef d'œuvre</u>	Tartare de saumon. Côte de porc sauce Robert, lentilles vertes au lard. Sabayon de fruits.
Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Mercredi 29/04	Jeudi midi 30/04	Jeudi soir 30/04	Vendredi 1 ^{er} /05
<u>Menu végétarien :</u> Soupe miso, ravioles de shiaké. Cocotte de Falafel, aubergine, riz basmati et quinoa rouge. Verrine de tapioca au lait de coco.	Menu végétarien : Soupe miso, ravioles de shiaké. Cocotte de Falafel, aubergine, riz basmati et quinoa rouge. Verrine de tapioca au lait de coco.	<u>Bistro :</u> Burger, purée de patate douce. Banoffee pie.	<u>Restaurant :</u> Tartare au saumon. Bœuf grillé beurre marchand de vin, pommes gaufrettes. Gratin de fruit frais.	Menu Surprise	Asperges vertes, sauce Mikado. Entrecôte double, sauce bordelaise, pommes bouchons poêlée de légumes de saison ou Tartare de bœuf. Le cannelé gourmand.	FERIE