

# MENU

SEPTEMBRE 2016 : Semaines 36 à 39

## Vendredi 9 Septembre 2016

Amuse bouche à base de  
betterave

-

Saucisson en brioche

Sauce rasteau

Salade verte

-

Râble de lapin farci aux noix  
et trompettes de la mort

Tagliatelle fraîche.

Flan de légumes

-

Soufflé glacé cassis  
et cassis flambé

36

## Vendredi 16 Septembre 2016

Amuse Bouche à base  
de courgette

-

Quenelle de Brochet

Sauce Nantua

-

Selle d'agneau rôti  
ou souris d'agneau braisé

Garniture à base d'artichaut

Gratin Dauphinois

-

Nougat glacé

37

# MENU

NOVEMBRE 2016 : Semaines 45 à 48

Mercredi 9 Novembre 2016

Quiche lorraine  
-  
Truite au riesling  
et ses petits légumes,  
pomme vapeur  
-  
Glace au champagne  
et biscuit de Reims

45

Mercredi 16 Novembre 2016

Assiette de charcuterie Grand Est  
-  
Carré de porc rôti à la bière  
et spatzle  
-  
Tarte aux pommes

46

Mercredi 23 Novembre 2016

Potage cultivateur  
-  
Bœuf bourguignon riz pilaf  
-  
Cassis flambés glace yaourt

Vendredi 25 Novembre 2016

Potage Saint Germain ou  
Assiette de poissons fumés et œufs  
poissons  
-  
Sauté de veau Marengo  
Riz pilaf  
-  
Saint Honoré

47

LA PROVIDENCE  
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

Restaurant d'application  
Rue du 8 Mai 1945  
03 87 05 30 84

# MENU

DÉCEMBRE 2016 : Semaines 49 à 50

Mercredi 7 Décembre 2016

Feuilleté d'écrevisses à la crème

-

Matelote de poisson  
façon pochouse

Pomme vapeur

-

Pets de none

49

Mercredi 14 Décembre 2016

Pralin de foie gras

-

Tartare de saumon

-

Pavé de chevreuil sauce diane  
garniture acidulé

-

Assiette de fromage

-

Buche de Noël

50

**LA PROVIDENCE**  
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

Restaurant d'application  
Rue du 8 Mai 1945  
03 87 05 30 84

# MENU

## JANVIER 2017 : Semaines 1 à 4

### Mercredi 4 Janvier 2017

Les huitres normandes traditionnelles

-  
Poulet vallée d'auge  
gratin de pomme de terre

-  
Pithiviers

### Vendredi 6 Janvier 2017

Amuse bouche à base de saumon

-  
Daurade flambé au pastis (ou filet)  
Fenouil confit

-  
Epaule d'agneau confite  
Garniture à base de polenta  
Ratatouille

Tartelette citron meringué

01

### Mercredi 11 Janvier 2017

Cocktail de crevettes

-  
Filet de sole bonne femme riz créole

-  
Douillon aux pommes

### Vendredi 13 Janvier 2017

Amuse bouche à base de langoustine

-  
Tarte fine de rouget, olive cassée et basilic

**ou**

Tartare de thon rouge

-  
Osso bucco Piémontaise et risotto

-  
Entremet façon tiramisu

02

### Mercredi 18 Janvier 2017

Crème Dubarry

-  
Escalope de veau à la normande  
tagliatelles fraîches  
à l'encre de seiche brocolis

-  
Pommes flambées,  
glace au caramel beurre salé

03

### Mercredi 25 Janvier 2017

Moules marinières

-  
Côtes d'agneau sauté, lentilles  
vertes du puy

-  
Poires louise-bonne flambées,  
glace châtaigne

04

**LA PROVIDENCE**  
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

Restaurant d'application  
Rue du 8 Mai 1945  
03 87 05 30 84

# MENU

FÉVRIER-MARS 2017 : Semaines 5, 6 et 9

## Mercredi 1 Février 2017

Saumon fumé de Loire  
-  
Filet de sandre sauce hollandaise purée de  
pomme de terre  
-  
Tarte tatin glace vanille

## Vendredi 3 Février 2017

Amuse bouche à base de foie gras  
-  
Briochette de fruits de mer ou assiette de  
poissons fumés  
-  
Filet de canard au poivre vert. Aumônière de  
choux. Garniture à base de pdt  
-  
St Honoré

05

## Mercredi 8 Février 2017

Potage Conti  
-  
Contre filet rôti jardinière de légumes  
-  
Pommes flambées à la liqueur de châtaigne  
sorbet cassis

## Vendredi 10 Février 2017

Amuse bouche à base de St Jacques  
-  
Œuf poché aux escargots, croustillant de pdt  
-  
Caille farcie aux morilles.  
Garniture à base de poireaux  
-  
Poire caramélisée flambée sur sablé du Poitou,  
crème diplomate

06

## Mercredi 1<sup>er</sup> Mars 2017

Tartare de daurade  
-  
Pot au feu  
-  
Crème brûlée chicorée

09

LA PROVIDENCE  
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

Restaurant d'application  
Rue du 8 Mai 1945  
03 87 05 30 84

# MENU

MARS 2017 : Semaines 10 à 13

## Mercredi 8 Mars 2017

Tarte au maroilles  
-  
Sauté de veau façon marengo la bière brune  
-  
Gaufres sauce chocolat, chantilly (CSR)

## Vendredi 10 Mars 2017

Amuse bouche à base de bœuf cru  
-  
Lotte lardée, spaghetti de courgette,  
crème de safran  
ou Jambon fumé des Ardennes  
-  
Suprême de pintadeau aux herbes  
Garniture à base de céleri  
Pomme amandine  
-  
Charlotte aux poires sauce chocolat

10

## Mercredi 15 Mars 2017

Assiette de poisson fumé  
-  
Tronçons de turbotin pochés  
sauce beurre blanc,  
endives braisées  
-  
Choux au café

11

## Mercredi 22 Mars 2017

Potage St Germain aux croutons  
-  
Steak au poivre  
Pomme Pont neuf  
-  
Paris Brest

## Vendredi 3 Mars 2017

Amuse bouche à base de saumon fumé  
-  
Raviole de langoustine, coulis de poivron rouge  
-  
Selle d'agneau farcie à la tomate confite  
**ou** Tournedos Ste Rose  
-  
Mille feuilles de légumes  
-  
Gâteau opéra / Glace café

12

## Mercredi 29 Mars 2017

Oeuf à la gelée et au jambon  
-  
Navarin d'agneau Printanier  
-  
Crêpes flambées

## Vendredi 31 Mars 2017

Amuse bouche à base d'oeuf  
-  
Filet de saumon en écaille de pomme-de-terre  
-  
Rognon de veau à la moutarde  
**ou** Noisette d'agneau à la crème d'ail  
Bouquetière de légumes  
-  
Gâteau singapour

13

LA PROVIDENCE  
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

Restaurant d'application  
Rue du 8 Mai 1945  
03 87 05 30 84

# MENU

AVRIL 2017 : Semaines 14 et 17

## Mercredi 5 Avril 2017

Assortiment de crudités et cuitités  
-  
Entrecôte sauté Bercy  
Petits pois à la française Pomme château  
-  
Tarte Bourdaloue

## Vendredi 7 Avril 2017

Amuse bouche à base de feuille de Brick  
-  
Pavé de saumon en chafroid.  
Sauce aux herbes  
-  
Volaille fermière glacée  
ou Médaillon de veau cressonnaire.  
Pomme Anna. Purée crécy  
-  
Tartelette fraise pistache

14

## Mercredi 26 Avril 2017

Salade façon niçoise  
-  
Filet de daurade à l'anis Fenouil et  
polenta  
-  
Religieuse abricot et lavande

17

13

**LA PROVIDENCE**  
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

Restaurant d'application  
Rue du 8 Mai 1945  
03 87 05 30 84

# MENU

MAI 2017 : Semaines 18 à 21

Mercredi 3 Mai 2017

Tarte fine aux sardines  
-  
Médaille de veau Duroc  
-  
Salade de fruits

18

Mercredi 10 Mai 2017

Melon à l'italienne  
-  
Filet de lieu ratatouille  
-  
Tarte au citron meringué

19

Mercredi 17 Mai 2017

Allumette au Salers  
-  
Carré d'agneau rôti  
Pomme croquette  
-  
Fraise melba

20

Mercredi 24 Mai 2017

Oeufs brouillés forestière  
-  
Pavé de sandre crécy  
-  
Abricots flambés  
glace vanille

21

**LA PROVIDENCE**  
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

Restaurant d'application  
Rue du 8 Mai 1945  
03 87 05 30 84



# MENU

MAI - JUIN 2017 : Semaines 22 et 23

Mercredi 31 Mai 2017

**Buffet italien**

Jambon italien  
Osso bucco à la milanaise  
Risotto aux champignons

Tiramisu aux fraises  
Pana cota mangue  
Salade de fruits  
Tarte au citron

22

Mercredi 7 Juin 2017

Gaspacho

-

Mixed grill / Pomme paille

-

Melon aux fruits rouges

23

**LA PROVIDENCE**  
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

Restaurant d'application  
Rue du 8 Mai 1945  
03 87 05 30 84