

MENUS

Année scolaire 2017 / 2018

Les menus du mercredi correspondent à une prestation brasserie réalisée en association entre les élèves de seconde Bac Pro cuisine et les élèves de Terminale CAP Agent Polyvalent en Restauration. Il s'agit d'une prestation simplifiée qui a pour but premier la formation de nos élèves dans les deux domaines.

De ce fait le service est assez sommaire, mais la qualité des mets reste identique à ce que vous avez eu l'habitude de déguster dans notre restaurant. Le service sera un service rapide sans technique de découpage ou flambage pendant le service de manière à ce que la prestation puisse être servie dans un temps limité.

Merci de votre compréhension et nous vous remercions de votre fidélité et de la confiance que vous nous témoignez tous les ans.

MENU

SEPTEMBRE 2017 : Semaines 36 à 39

Vendredi 8 Septembre 2017

Pressé de tomates et chèvre frais
-
Tartare de Daurade ou
Salade façon lyonnaise
-
Jambonnette de volaille farcie
aux champignons,
pommes Dauphine,
Légumes glacés à l'huile d'olive
-
Tarte aux abricots et romarin
glace lavande
ou
Abricots flambés

36

Vendredi 15 Septembre 2017

Royale de foie gras et champignons
du moment
-
Quenelle de brochet sauce Nantua
-
Râble de lapin farci aux noisettes et
tomates confites, aumônière de
choux Polenta croustillante
-
Mirabelles flambées glace yaourt
ou
Fantastique melon, pêche et
verveine

37

Vendredi 29 Septembre 2017

Maki de bœuf à la roquette
-
Quiche au Thon et à la ratatouille ou
Assiette de jambon cru de Bigorre
-
Râble de lapin farci aux noisettes et
tomates confites, aumônière de
choux Polenta croustillante
-
Prunes flambées ou Parfait glacé à
la cerise noire

39

MENU

OCTOBRE 2017 : Semaines 40 à 43

Vendredi 6 Octobre 2017

Velouté de Potimarron, châtaigne
et lard

-

Briochette de fruits de mer ou
Assiette de charcuteries

-

Souris d'Agneau braisée, panisse,
purée de mojettes

-

Pommes flambées à la liqueur
d'Izarra ou Religieuse praliné

40

Vendredi 13 Octobre 2017

Canneloni de courgettes
au chèvre frais

-

Gougeonette de sole au piment
d'Espellette coulis de poivrons

ou

Huîtres du Bassin d'Arcachon

-

Magret de canard à l'orange,
gnocchi de pomme de terre aux
cêpes

-

Poires flambées
sorbet chocolat

41

Vendredi 20 Octobre 2017

La betterave

-

Cocktail de queues d'écrevisses
Ou Pavé de saumon en chaud froid

-

Epaule d'agneau confite
Flan de courgettes, gratin de
pomme de terre

-

Salade de fruits frais ou Coing
Flambé glace au vin chaud

42

LA PROVIDENCE
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

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

MENU

NOVEMBRE 2017 : Semaines 45 et 47

Vendredi 10 Novembre 2017

Amuse-bouche à base
de truite fumée
-
Œufs pochés aux escargots,
croustillant de pomme de terre
-
Poulet de Bresse rôti, poêlée de
fond d'artichaut
Timbale de Macaronis
-
Banane flambée à la truffe
de chine et biscuit de Reims

45

Vendredi 24 Novembre 2017

Amuse-bouche à base d'œuf
-
Tarte fine de rouget, olive cassé
et basilic
-
Caille farcie aux trompettes
de la Mort
Pommes Amandine et choux de
Bruxelles
-
Patate douce marron glacé et
glace au potimarron

47

MENU

DÉCEMBRE 2017 : Semaines 49 et 50

Vendredi 8 Décembre 2017

FAST FOOD MAISON

49

Mercredi 13 Décembre 2017

Quiche Lorraine
-
Pot au feu de boeuf
-
Bavarois rubané

50

Vendredi 15 Décembre 2017

MENU DE NOEL

Amuse-bouche à base de foie gras
-
Sole meunière fenouil confit
ou Médaillon de homard à la parisienne
-
Tournedos grillé sauce Béarnaise pomme
Pont-neuf ou
Noisette d'agneau à la crème pâtes
fraîches
-
Assiette de fromages
-
Saint Honoré

50

Mercredi 20 Décembre 2017

Menu de Noël Brasserie

Foie gras
-
Filet de pintade aux cèpes
-
Flan de céleri
-
Râpé de pdt
-
Bûche de Noël

51

LA PROVIDENCE
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

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

MENU

JANVIER 2018 : Semaines 1 à 5

Mercredi 10 Janvier 2018

Potage St Germain aux croutons
-
Truite au Riesling pomme
persillée
-
Galette des rois

02

Mercredi 17 Janvier 2018

Œuf Farci chimay
-
Steak sauté Bercy
-
Jardinière de légumes
-
Choux et éclair

Vendredi 19 Janvier 2018

Amuse bouche du jour
-
Œufs mollets florentin
-
Contre filet rôti pomme de terre sautées à cru
-
Savarin chantilly

03

Mercredi 24 Janvier 2018

Crème Agnès Sorel
-
Escalope de veau viennoise
Petits pois à la française
-
Tarte aux pommes à l'alsacienne

Vendredi 26 Janvier 2018

Amuse bouche du jour
-
Œufs pochés toupinel
-
Poularde poché sauce suprême riz madras
légumes tournés
-
Crème caramel

04

Mercredi 31 Janvier 2018

Tarte à l'oignon
-
Filet de sole Dieppoise Riz pilaf
-
Crêpe au sucre

05

MENU

FÉVRIER 2018 : Semaines 5 à 8

Vendredi 2 Février 2018

Amuse bouche du jour
-
Saumon fumé toasts Melba
-
Rognons de veau à la moutarde
Tagliatelles fraîches Brocolis
-
Moka

05

Mercredi 7 Février 2018

Velouté Dubarry
-
Côte de porc sauté charcutière Purée de pdt
-
Aumônière de crêpes aux pommes et calvados

Vendredi 9 Février 2018

Amuse bouche du jour
-
Quiche au poireau Mesclun de jeunes pousses
-
Veau marengo Spätzle
-
Ananas au Kirsch de Fougerolles

06

Mercredi 14 Février 2018

Gnocchi à la Parisienne
-
Entrecôte grillée Sauce béarnaise
Pomme Pont Neuf
-
Poire Belle Hélène

Vendredi 16 Février 2018

Amuse bouche du jour
-
Avocats crevettes
-
Bœuf Bourguignon tagliatelles fraîches
-
Choux à la crème café

07

Mercredi 21 Février 2018

Tartare de saumon à l'aneth
-
Navarin d'agneau aux pommes
-
Tarte aux poires Bourdaloue

Vendredi 23 Février 2018

Amuse bouche du jour
-
Quiche lorraine
-
Navarin d'agneau Riz pilaf
-
Assiette de fruits exotiques sorbet mangue

08

LA PROVIDENCE
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

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

MENU

MARS 2018 : Semaine 11

Vendredi 16 Mars 2018

Amuse-bouche à base de Saint
Jacques

Raviole de langoustines et artichaut
ou Tartare de thon

-

Selle d'agneau rôtie tian de
courgettes et tomates pommes
croquettes ou

Filet de pintadeau aux herbes crème
de coco curry tian de courgettes et
tomates pommes croquettes

-

Tartelette au citron meringué
Entremet chocolat

11

MENU

AVRIL 2018 : Semaines 14 et 16

Mercredi 6 Avril 2018

Amuse-bouche à base d'artichaut
-
Lotte lardée et risotto crémeux ou
Variation de saumon
-
Médailon de veau Zingara
Bouquetière de légumes
-
L'ananas baby au curry de
Madras, glace au gingembre
ou Tarte aux fraises amandes
et citron

14

Mercredi 18 Avril 2018

Saucisson en brioche
-
Bœuf Bourguignon Spätzle
-
Tulipe de fruits et sorbet

16

LA PROVIDENCE
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

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

MENU

MAI 2018 : Semaines 19 à 22

Mercredi 9 Mai 2018

Allumette au fromage
-
Filet de lieu ratatouille polenta
-
Crème brûlée abricot

19

Mercredi 16 Mai 2018

Tomate Moscovite
-
Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise riz pilaf
au poivron
-
Tarte fine aux pommes glace cannelle

Vendredi 18 Mai 2018

Amuse bouche du jour
-
Feuilleté d'asperges sauce hollandaise
-
Carré de veau poêlé Choisy
-
Fraises flambées

20

Mercredi 23 Mai 2018

Œuf Brouillé Portugaise
-
Médaille de veau Duroc Pomme Dauphine
-
Charlotte aux fraises

Vendredi 25 Mai 2018

Amuse bouche du jour
-
Saumon Bellevue
-
Osso buco à la milanaise
-
Opéra

21

Mercredi 30 Mai 2018

Asperge blanche, sauce
mousseline
-
Filet de sole grenobloise poêlée
de légumes à l'ail
-
Tarte aux fraises

22

LA PROVIDENCE
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

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

MENU

JUIN 2018 : Semaines 23

Mercredi 6 Juin 2018

Croustade d'œuf mollet Florentine

-

Carré de porc poêlé Choisy

-

Pêche Melba

23