

MENU

REPAS EN SOIRÉE 2016 / 2017

Vendredi 23 Septembre 2016

Daurade, navet, pamplemousse,
mayonnaise aux câpres

-
Filet de sole au sésame noir,
mousseline de carotte acidulée

-
Médaillon de veau fumé au sous bois
Pdt farcie, champignons et topinambour

-
La noisette

-
Le citron verveine dans tous ses états

-
Macaron violette,
profiterole framboise pistache, chocolat
yuzu, pâte de fruits poire céleri

38

Vendredi 30 Septembre 2016

Oktober fest

Bretzel

-
Curry Wurst

-
Pilon de poulet aux oignons frits

-
Jägerfricadelle vom Schwein

-
Ragout de bœuf

-
Spätzle / Choucroute / Choux rouge /
Knödel

-
Strudel aux pommes, crème anglaise
vanille et glace cannelle

39

Vendredi 18 Novembre 2016

Soirée Beaujolais

Buffet cochonnaille

-
Velouté de champignons,
pépites de foie gras au pain d'épices

-
Wok de canard au soja et penne, coriandre et cacahuète

-
Tourte aux escargots et salade frisée

-
Cuisse de grenouille à la provençale

-
Civet de sanglier et spätzle

-
Boudin blanc et pdt rôti

-
Buffet fromage

-
Crèmeux chocolat lait au thé matcha,
refroidi au yuzu et sorbet citron

-
Moelleux chocolat / tartelette citron /
pâte de fruits citron yuzu

46

Vendredi 27 Janvier 2017

Cannellonis de tourteau, citron et fenouil

-
Cabillaud, endive, orange sanguine
et cacahuète

-
Le chevreuil en bigarade,
raviole céleri noisette et légumes racines

-
Œuf coque

-
La mangue, praliné choco coco

-
Florentin caramel / calisson orange yaourt /
savarin pamplemousse rose

04

LA PROVIDENCE
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

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

MENU

REPAS EN SOIRÉE 2016 / 2017

Vendredi 17 Mars 2017

Le tartare de veau fumé, jus perlé,
câpre condiment

-

Saint Pierre, avocat, concombre,
et pignons de pin

-

Agneau dans tous ses états
primeurs de légumes

-

Mangue, passion coco

-

Riz au lait et framboise,
amande et citron vert

-

Pâte de fruits fraise / tartelette pomme
gingembre sésame /
truffe fève de tonka

11