

Menu année scolaire 2020 / 2021

<p>Semaine 36 Vendredi 04/09/20</p>	<p><u>Mise en Bouche</u>: Velouté de champignons Salade façon Lyonnaise Jambonnette de volaille farci au chorizo Pomme Dauphine Sablé aux abricots et pistache</p>
<p>Semaine 37 Vendredi 11/09/20</p>	<p><u>Mise en Bouche</u>: Avocat crevette Quenelle de brochet aux petits légumes, sauce Nantua Souris d'agneau braisé moutarde à l'ancienne Ecrasé de pdt et ratatouille Tarte Tatin aux pommes, glace caramel beurre salé</p>
<p>Semaine 38 Vendredi 18/09/20</p>	<p><u>Soirée Gastronomique</u> Œuf de poulet cuit à 63,5°C, champignons du moment, noisette et lard St Jacques rôti, câpres, noisette et citron, légume fane rôti et jus de veau réglisse Filet de canette, praliné de cèpe, café grillé Plateau de fromage Carotte, orange, coco <u>Mignardise</u> : Guimauve pomme cidre / Caramel à la fleur de sel</p>
<p>Semaine 45 Vendredi 06/11/20</p>	<p><u>Soirée Gastronomique</u> Le saumon fumé, fraîcheur, rondeur et acidité Foie gras de canard au coing en texture Filet de chevreuil, betterave et condiment framboise Plateau de fromage Chocolat et mangue <u>Mignardise</u> : Macaron vanille cassis / Pâte de fruits citron</p>
<p>Semaine 46 Vendredi 13/11/20</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Brouillade d'œuf aux champignons Filet de saumon en écaille de pdt, sauce à l'oseille <u>ou</u> Tartare de daurade à la mangue Râble de lapin farci au péquillos Polenta aux herbes Tarte piémontaise au chocolat</p>

<p>Semaine 47 Vendredi 20/11/20</p>	<p><u>Soirée Beaujolais</u> Buffet cochonnaille Velouté de champignons, pépites de foie gras au pain d'épices Pâté Lorrain, salade frisée Wok de canard au soja, penne, coriandre et cacahuètes Lentilles mijotés au lard et saucisse à cuire Boudin blanc et pdt rôti Civet de sanglier. Spätzle au beurre Buffet fromage Poire pochée au cassis, brioche rôti et glace yaourt <u>Mignardise</u> : Pâte de fruits cassis / Moelleux au chocolat</p>
<p>Semaine 48 Vendredi 27/11/20</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Briochette aux escargots Jambon de Forêt Noire et condiment Blanquette de veau à l'ancienne Légumes tournés. Riz pilaf Forêt Noire et cerises flambées</p>
<p>Semaine 49 Vendredi 04/12/20</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Brouillade d'œuf aux champignons Quiche aux poireaux et au lard Bœuf Bourguignon Spätzle maison / Flan de légumes Poire flambé Belle Hélène</p>
<p>Semaine 50 Vendredi 11/12/20</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Velouté de courge au lard Assiette de poisson fumé Médaille de veau Duroc Pomme Dauphine / Flan de carotte Bûche roulé choco noisette</p>
<p>Semaine 1 Mardi 05/01/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Avocat crevettes Potage St Germain aux croutons Filet de lieu au Riesling Pomme persillée Galette des rois</p>

<p>Semaine 1</p> <p>Vendredi 08/01/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Goujonnette de sole pané, sauce tartare Briochette de fruits de mer Carré de porc Viroflay Tartelette au citron et à l'orange</p>
<p>Semaine 2</p> <p>Mardi 12/01/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Cocktail d'écrevisses Œuf Farci chimay Steak sauté Bercy Jardinière de légumes Galette des rois</p>
<p>Semaine 3</p> <p>Mardi 19/01/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Œuf mimosa Assiette scandinave Entrecôte grillée Beurre maître d'Hôtel Pomme Pont Neuf Poire Belle Hélène</p>
<p>Semaine 3</p> <p>Vendredi 22/01/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Carpaccio de bœuf, roquette et câpres Œuf poché aux escargots Ou Sole meunière Pomme à l'anglaise Caille farci aux foie gras et raisins Purée de panais La Religieuse au café</p>
<p>Semaine 4</p> <p>Mardi 26/01/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Escargot feuilleté à la tapenade Assiette de poisson Nordique et œuf en gelée Filet de merlan Dieppoise Riz pilaf Crêpe Suzette</p>
<p>Semaine 5</p> <p>Mardi 02/02/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Velouté de courge Crudités variées et charcuterie Rôti de porc Gratin de pdt Pannequet de crêpe aux agrumes et grand Marnier</p>

<p>Semaine 6 Mardi 09/02/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Tartine de rilette de thon Soupe à l'oignon Aiguillette de volaille pané Petits pois à la française Riz au lait aux agrumes</p>
<p>Semaine 7 Mardi 16/02/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Crème Dubarry Œuf farci chimay Darne de saumon grillé, beurre d'anchois Pomme persillé Tarte aux pommes à l'alsacienne</p>
<p>Semaine 10 Vendredi 12/03/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Aspic de crevettes, condiment pickles Tarte fine de rouget, olive cassé et vinaigrette d'herbes Tournedos de bœuf flambé Mascotte au Whisky Paris Brest</p>
<p>Semaine 11 Vendredi 19/03/21</p>	<p><u>Soirée Gastronomique</u> Escargot et choux fleur au curry, noisettes et graines torréfiés Dos de cabillaud confit à l'huile de cerfeuil, confiture d'olive noire, anchois et piment d'Espelette, mousse de haricots rouges, crumble à l'ail Quasi de veau rôti et condiments pickles, jus corsé à l'arabica Plateau de fromage L'alliance du praliné et du citron <u>Mignardise</u> : Macaron chocolat au lait / Pâte de fruits fraise basilic</p>
<p>Semaine 12 Vendredi 26/03/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Tartare de saumon Dos de lieu façon Bonne Femme Magret de canard aux fruits rouges Râpé de pdt et courgette poêlé Gâteau opéra, crème café</p>

<p>Semaine 13 Mardi 30/03/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Tartare de daurade Légumes à la Grecque Fricassée de volaille à l'ancienne Gratin de pdt Paris Brest</p>
<p>Semaine 14 Mardi 06/04/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Feuilleté au sésame Salade vosgienne Emincé de volaille Stroganov Spätzle Tarte au citron</p>
<p>Semaine 14 Vendredi 09/04/21</p>	<p><u>Soirée Gastronomique</u> Le maïs dans tous ses état Asperge blanche, saumon mariné, Espuma comme une mayo Filet d'agneau farci, légumes confit Plateau de fromage Le contraste amande, fraise, citronnelle et champagne <u>Mignardise</u> : Guimauve framboise / Pâte de fruits framboise</p>
<p>Semaine 15 Mardi 13/04/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Tartine de jambon cru Salade de chèvre chaud Filet de daurade Dugléré Tagliatelle au beurre Fraise melba</p>
<p>Semaine 15 Vendredi 16/04/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Gougère au pesto Jambon au melon Jambonnette de volaille farcie au chèvre et olive Polenta aux herbes et légumes confits Mille feuille traditionnelle</p>
<p>Semaine 16 Mardi 20/04/21</p>	<p><u>Mise en Bouche</u> : Tartare de daurade Salade fraîcheur Poulet sauté chasseur Pomme miette Fraisier</p>

Semaine 19 Mardi 11/05/21	<u>Mise en Bouche</u> : Tartare de crevettes Tarte à l'oignon Pavé de saumon aux lentilles Moka
Semaine 20 Mardi 18/05/21	<u>Mise en Bouche</u> : Tartare de saumon Asperge blanche, sauce mousseline Steak grillé, sauce béarnaise Pomme allumette Tarte fine aux abricots Glace pistache
Semaine 21 Mardi 25/05/21	<u>Mise en Bouche</u> : Rillettes de thon Œuf Brouillé Portugaise Médaille de veau Duroc Pomme sauté à cru Melon aux fruits rouges
Semaine 22 Vendredi 01/06/21	<u>Mise en bouche</u> : Gaspacho de tomates de l'ail Tomate Moscovite Cuisse de poulet sautée vallée d'Auge Pomme cocotte Tarte aux fraises
Semaine 23 Mardi 08/06/21	<u>Mise en Bouche</u> : Feuilleté au pesto Melon au jambon Rôti de porc poêlé Choisy Pomme château Coupe de sorbet et fruits