

Lycée Professionnel Privé La Providence

Menu du restaurant d'application

Année scolaire 2021 /2022

(Se munir de son « pass sanitaire »)

		Semaine 35 <i>Déjeuné</i> Vendredi 03/09/21	Feuilleté à la tapenade Quiche lorraine Jambonnette de volaille farcie aux champignons Flan de carottes Pomme dauphine Mousse au chocolat
		Semaine 36 <i>Déjeuné</i> Vendredi 10/09/21	Gaspacho de tomate Œuf poché aux escargots, croustillant de pdt Râble de lapin farci au chorizo, jus à la bière Spätzle maison Aumônière de choux Forêt noire et cerises flambées
		Semaine 37 <i>Soirée gastronomique</i> Vendredi 17/09/21	<u>Soirée gastronomique</u> Œuf de poule 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 Carotte, orange, coco Guimauve pomme cidre / Caramel à la fleur de sel
		Semaine 38 <i>Déjeuné</i> Vendredi 24/09/21	Saumon fumé et mousse de raifort Salade lyonnaise Filet de daurade aux olives, fine ratatouille et purée à l'ancienne Coulis de poivron Choux praliné et chantilly chocolat
		Semaine 39 <i>Déjeuné</i> Vendredi 01/10/21	Amuse Bouche à base d'œuf Assiette de jambon cru Bœuf bourguignon Purée de pomme de terre à l'ancienne et ses petits légumes glacés Tartelette au citron meringuée

		<p>Semaine 40</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 08/10/21</p>	<p>Amuse Bouche à base d'olives Avocat et cocktail de crevettes Poulet sauté Vallée d'Auge Pommes de terre sauté à cru Tarte aux pommes alsacienne Glace vanille Bourbon</p>
		<p>Semaine 41</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 15/10/21 <i>Semaine du goût</i></p>	<p>Amuse Bouche à base de carottes Saumon fumé et son toast, crème de raifort et citron caviar Poulet rôti sauce du soleil Purée de panais Baba au rhum gingembre</p>
		<p>Semaine 42</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 22/10/21</p>	<p>Amuse Bouche à base de saumon fumé Feuilleté d'œuf brouillé forestière Carré de porc, Pommes dauphine et ses légumes Paires flambées, glace chocolat tuile aux amandes</p>
		<p>Semaine 45</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 12/11/21</p>	<p>Amuse Bouche à base de Noix de St Jacques Quenelle de poisson sauce Nantua, courgette glacées Magret de canard à l'orange Gratin de pdt Tartelette chocolat au lait et cacaahuète</p>
		<p>Semaine 46</p> <p><i>Soirée gastronomique</i> Vendredi 19/11/21</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 Pâte de fruits cassis / Moelleux au chocolat</p>

		<p>Semaine 47</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 26/11/21</p>	<p>Tartine de jambon cru Briochette de fruits de mer Steak sauté Bercy Pomme miette et flan de carottes Salade de fruits de saison et sorbet</p>
		<p>Semaine 48</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 03/12/21</p>	<p>Brouillade d'œuf aux champignons Avocat crevettes Filet de pintadeau aux herbes, crème de coco au curry Risotto au vert Charlotte poire chocolat</p>
		<p>Semaine 49</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 10/12/21</p>	<p>Gougère au pesto Charlotte de saumon fumé et piperade, coques glacées Souris d'agneau braisé à la bière brune Spätzle au beurre Ananas rôti, glace vanille</p>
		<p>Semaine 50</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 17/12/21</p>	<p><i>Menu de Noël</i> AB Cocktail d'écrevisses Royale de foie gras, champignons du moment Caille farcie aux morilles Pomme Darphin Bûche de Noël</p>
<p>Semaine 1</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 04/01/22</p>	<p><u>AB</u> Avocat crevettes Potage St Germain aux croutons Filet de sandre au Riesling Pomme persillée Galette des rois</p>	<p>Semaine 1</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 07/01/22</p>	<p>Amuse Bouche à base de foie gras Raviole d'escargot, bouillon d'ail doux Carré de porc Viroflay Pomme château Galette framboise litchi rose</p>
<p>Semaine 2</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 11/01/22</p>	<p><u>AB</u> Cocktail d'écrevisses Œuf Farci chimay Steak sauté Bercy Frites Galette des rois</p>	<p>Semaine 2</p> <p><i>Soirée gastronomique</i> Vendredi 14/01/22</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 Chocolat et mangue Macaron vanille cassis / Pâte de fruits citron</p>

<p>Semaine 3</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 18/01/22</p>	<p><u>AB</u> Œuf mimosa au Tamara Assiette scandinave Entrecôte grillée Beurre maître d'Hôtel Pomme Pont Neuf Poire Belle Hélène</p>		
<p>Semaine 4</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 25/01/22</p>	<p><u>AB</u> 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><i>Déjeuné</i> Mardi 01/02/22</p>	<p><u>AB</u> Velouté de courge Assiette de charcuterie et crudités Rôti de porc Gratin de pdt Pannequet de crêpe aux agrumes et grand Marnier</p>	<p>Semaine 5</p> <p><i>Soirée gastronomique</i> Vendredi 04/02/22</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 L'alliance du praliné et du citron Macaron chocolat au lait / Pâte de fruits fraise basilic</p>
<p>Semaine 8</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 22/02/22</p>	<p><u>AB</u> Avocat crevette Œuf farci chimay Pavé de saumon aux lentilles Tarte aux pommes à l'alsacienne</p>	<p>Semaine 8</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 25/02/22</p>	<p>Amuse Bouche à base de crevettes Gnocchis à la Parisienne Selle d'agneau et gratin Ismaël Bayeldi Ananas rôti et flambé au rhum Tuile à la noix de coco et sorbet coco</p>
		<p>Semaine 9</p> <p><i>Déjeuné</i> Vendredi 04/03/22</p>	<p>Amuse Bouche à base de tartare de poisson Salade niçoise Dos de cabillaud façon dieppoise. Tagliatelle au beurre et flan de carottes Tarte aux poires amandines Glace vanille bourbon</p>

		<p>Semaine 10</p> <p><i>Déjeuné</i></p> <p>Vendredi 11/03/22</p>	<p>Amuse Bouche à base de feuilletage</p> <p>Œufs mollet Florentine</p> <p>Contre filet rôti</p> <p>Jardinière de légumes et Pomme Pont neuf</p> <p>Crêpes flambées</p>
		<p>Semaine 11</p> <p><i>Déjeuné</i></p> <p>Vendredi 18/03/22</p>	<p>Amuse Bouche a base de champignons</p> <p>Salade vosgienne</p> <p>Truite aux amandes julienne de légumes riz pilaf</p> <p>Pommes flambées glace caramel beurre salé</p>
<p>Semaine 12</p> <p><i>Déjeuné</i></p> <p>Mardi 22/03/22</p>	<p><u>AB</u> Jambon cru</p> <p>Légumes à la Grecque</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne</p> <p>Gratin de pdt</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p>Semaine 12</p> <p><i>Déjeuné</i></p> <p>Vendredi 25/03/22</p>	<p>Amuse Bouche à base d'œuf</p> <p>Pavé de saumon en chafroid,</p> <p>Tzatziki grecque</p> <p>Epaule d'agneau confite</p> <p>Râpé de pdt, courgette farcie</p> <p>Tarte Tatin aux pommes</p> <p>Glace caramel</p>
<p>Semaine 13</p> <p><i>Déjeuné</i></p> <p>Mardi 29/03/22</p>	<p><u>AB</u> Tartine de jambon cru</p> <p>Salade vosgienne</p> <p>Emincé de volaille</p> <p>Stroganov</p> <p>Spätzle</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Semaine 13</p> <p><i>Soirée gastronomique</i></p> <p>Vendredi 01/04/22</p>	<p><u>Soirée gastronomique</u></p> <p>Le maïs dans tous ses état</p> <p>Asperge blanche, saumon mariné, Espuma comme une mayo</p> <p>Filet d'agneau farci, légumes confit</p> <p>Le contraste amande, fraise, citronnelle et champagne</p> <p>Guimauve framboise / Pâte de fruits framboise</p>
<p>Semaine 14</p> <p><i>Déjeuné</i></p> <p>Mardi 05/04/22</p>	<p><u>AB</u> Feuilleté au sésame</p> <p>Salade de chèvre chaud</p> <p>Filet de daurade Dugléré</p> <p>Tagliatelle au beurre</p> <p>Fraise melba</p>	<p>Semaine 14</p> <p><i>Déjeuné</i></p> <p>Vendredi 08/04/22</p>	<p>Amuse Bouche à base d'asperge</p> <p>Lotte lardée, risotto comme une paella</p> <p>Filet de lapin à la moutarde</p> <p>Polenta aux herbes. Fenouil braisé.</p> <p>Charlotte aux fraises</p>
<p>Semaine 17</p> <p><i>Déjeuné</i></p> <p>Mardi 26/04/22</p>	<p><u>AB</u> Cocktail de crevettes</p> <p>Tomate moscovite</p> <p>Cuisse de poulet sauté chasseur</p> <p>Pomme miette</p> <p>Fraisier</p>	<p>Semaine 17</p> <p><i>Déjeuné</i></p> <p>Vendredi 29/04/22</p>	<p><u>Menu autour de la tomate</u></p> <p>Amuse Bouche à base de tomate cerise</p> <p>Tarte fine de rouget, tomate et olive cassée</p> <p>Pavé de bœuf au poivron, tomate jaune farcie</p> <p>Gâteau opéra</p>

<p>Semaine 18</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 03/05/22</p>	<p><u>AB</u> Tartine tomate confite Assiette de jambon melon Magret de canard aux fruits rouges Râpé de pdt Charlotte aux fraises</p>		
<p>Semaine 19</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 10/05/22</p>	<p><u>AB</u> Tartare de saumon Asperge blanche, sauce mousseline Steak grillé, sauce béarnaise Pomme allumette Pêche flambée. Glace vanille</p>		
<p>Semaine 20</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 17/05/22</p>	<p><u>AB</u> Rillettes de thon Œuf Brouillé aux asperges vertes Médaille de veau Duroc Pomme sauté à cru Melon aux fruits rouges</p>		
<p>Semaine 21</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 24/06/22</p>	<p><u>AB</u> Gaspacho à l'ail Tartare de saumon Poulet rôti Pomme allumette Tarte aux fraises</p>		
<p>Semaine 22</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 31/05/22</p>	<p><u>AB</u> Feuilleté au pesto Melon au jambon Rôti de porc poêlé Choisy Pomme château Coupe de sorbet et fruits</p>		
<p>Semaine 23</p> <p><i>Déjeuné</i> Mardi 07/06/22</p>	<p><u>AB</u> Soupe froide de tomate Salade grecque Brochette de volaille au curry Légumes grillées Abricot flambé et glace lavande</p>		