**Menu du restaurant d’application**

*Année scolaire 2022 / 2023*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Semaine 37**  Vendredi 16/09/22 | | Amuse Bouche à base de Noix de St Jacques  Tarte fine de rouget, tomate et olive cassée  Magret de canard à l'orange  Gratin de pdt  Choux praliné et chantilly chocolat | |
| **Semaine 38**  Vendredi 23/09/22 | | Soirée des producteurs  ***( Menu issu de produits locaux )***  Tome aux orties, lentilles et huile de colza  Œuf de poule cuit à 64°C, légumes du moment  Paleron bœuf cuit en basse température, gnocchi de légumes  Plateau de fromage local  Le miel dans tous ses états  Guimauve framboise / Pâte de fruits framboise | |
| **Semaine 39**  Vendredi 30/09/22 | | Amuse Bouche à base de jambon cru  Briochette de fruits de mer  Steak flambé au poivre  Pomme Dauphine et flan de carotte  Charlotte aux poires | |
| **Semaine 40**  Vendredi 07/10/22 | | Soirée gastronomique  Betterave et chèvre en texture  Rouget rôti sur peau, houmous noir, carottes, jus bouillabaisse  Suprême de pintadeau, déclinaison de panais  Plateau de fromage  Baba citron et agrumes, crémeux chocolat lait | |
| **Semaine 41**  Vendredi 14/10/22 | | **Oktoberfest**  ***( Soirée à thème avec dégustation de plats autour de la fête de la bière )***  Currywurst  Jager fricadelle  Ragoût de bœuf  Knödel / Sauerkraut / Rotkohl  Strudel aux pommes | |
| **Semaine 42**  Vendredi 21/10/22 | | Amuse Bouche à base de saumon  Salade lyonnaise  Filet de daurade aux olives, coulis de poivron  Fine ratatouille, purée à l’ancienne  Mille feuille | |
| **Semaine 46**  Vendredi 18/11/22 | | Soirée Beaujolais  Buffet cochonnaille  Velouté de choux fleur, chorizo, pignon de pin  Tourte lorraine aux escargots, salade frisée  Wok de bœuf au sésame, nouille chinoise  Joue de bœuf confite bière brune, carottes braisées  Bouchée à la reine  Langue de veau, sauce piquante, Spätzle  Poire pochée au cassis, granité des vignerons glace au lait d'amande | |
| **Semaine 1**  Vendredi 06/01/23 | | Amuse Bouche à base de foie gras  Raviole de scampi à l’encre de seiche, bouillon d’ail et citron  Râble de lapin farci aux olives et tomates confites  Polenta au parmesan  Galette praliné noisette chocolat | |
| **Semaine 2**  Mardi 10/01/23 | | Amuse Bouche Cocktail d'écrevisses  Œuf Farci chimay  Steak sauté Bercy  Frites  Galette des rois | |
| **Semaine 2**  Vendredi 13/01/23 | | Soirée gastronomique  Royale de foie gras, écrevisse et verveine  St Pierre aux bigorneaux, fricassée d'artichaut  Filet de veau et ris doré, jus parfumé citronnelle. Salsifis fondant  Plateau de fromage  Tourbillon d'agrumes, sablé noisette, sorbet yuzu  Macaron pistache / Pâte fruits pamplemousse | |
| **Semaine 3**  Mardi 17/01/23 | | Amuse Bouche Cocktail de crevettes  Assiette de saumon fumé et œuf mimosa au Tamara  Steak sauté, beurre maître d'Hôtel  Pomme Pont Neuf  Poire Belle Hélène | |
| **Semaine 3**  Vendredi 20/01/23 | | Amuse Bouche à base de betterave rouge  Cocktail de crevettes ou  Œuf poché aux escargots et croustillant de pdt  Tournedos flambé au whisky ou épaule d’agneau confite au thym.  Panais rôti au miel  Entremet chocolat | |
| **Semaine 4**  Vendredi 27/01/23 | | Amuse Bouche à base d’œuf  Assiette de saumon fumé  Caille farcie aux champignons  Pomme Dauphine / Aumônière de chou  Gâteau Singapour  Ananas flambé | |
| **Semaine 5**  Vendredi 03/02/23 | | Soirée gastronomique  Pois chiche, ceviche de daurade, citron caviar  Opéra de foie gras, mangue passion  Volaille jaune poché dans un bouillon Thaï, mousseline de carotte curry et crémeux céleri.  Plateau de fromage  Le végétal  Financier pistache griotte / Pâte de fruits citron jaune | |
| **Semaine 6**  Vendredi 10/02/23 | | Amuse Bouche à base de Féta  Charlotte de saumon, piperade, coque glacée marinières  Souris d’agneau braisé façon Moussaka  Soufflé glacé au Grand Marnier | |
| **Semaine 9**  Mardi 28/02/23 | Amuse Bouche Feuilleté à la tapenade  Assiette scandinave  Escalope milanaise  Jardinière de légumes  Crêpe Suzette | |
| **Semaine 10**  Mardi 07/03/23 | Amuse Bouche Velouté de courge  Assiette de charcuterie  Fish & Chips  Crêpes flambées | |
| **Semaine 11**  Mardi 14/03/23 | Amuse Bouche Rillette de thon  Crêpe farcie façon ficelle Picarde  Pavé de saumon aux lentilles  Tarte aux pommes à la Normande | |
| **Semaine 12**  Mardi 21/03/23 | Amuse Bouche Jambon cru  Quiche aux poireaux et au lard  Fricassée de volaille à l'ancienne  Gratin de pdt  Salade de fruits | |
| **Semaine 13**  Mardi 28/03/23 | Amuse Bouche Tartine de jambon cru  Salade vosgienne  Emincé de volaille Stroganov  Spätzle  Tarte au citron | |
| **Semaine 14**  Mardi 04/04/23 | Amuse Bouche Sablé au parmesan  Salade Lyonnaise  Filet de daurade Dugléré  Tagliatelle au beurre  Fraise melba | |
| **Semaine 15**  Mardi 11/04/23 | Amuse Bouche Feuilleté au pesto  Avocat aux crevettes  Navarin d’agneau aux pommes  Choux Paris Brest | |
| **Semaine 15**  Vendredi 14/04/23 | Amuse Bouche Tartare de daurade  Sole meunière aux câpres et citron  **ou**  Lotte lardée, risotto comme une paella  Filet de pintadeau aux herbes, crème de coco au curry.  Tartelette aux fruits rouges  **Ou**  Cerises flambées, glace et crumble pistache | |
| **Semaine 18**  Mardi 02/05/23 | Amuse Bouche Gougère au fromage  Assiette de charcuterie  Cuisse de poulet sauté chasseur  Pomme miette  Poire Belle Hélène | |
| **Semaine 18**  Vendredi 05/05/23 | Amuse Bouche à base de tomate cerise  Quenelle de brochet, sauce Nantua  Rognon de veau flambé, moutarde à l’ancienne  **Ou**  Ballottine de volaille, risotto aux asperges vertes  Melon aux fruits rouges | |
| **Semaine 19**  Mardi 09/05/23 | Amuse Bouche Tapenade d’olive  Assiette de jambon melon  Magret de canard aux fruits rouges  Râpé de pdt  Savarin chantilly | |
| **Semaine 20**  Mardi 16/05/23 | Amuse Bouche Caviar d'aubergine  Asperge blanche, sauce mousseline  Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise  Pomme allumette  Pêche flambée. Glace vanille | |
| **Semaine 21**  Mardi 23/05/23 | Amuse Bouche Feuilleté aux olives  Salade niçoise  Petits farcies niçois  Omelette Norvégienne | |
| **Semaine 22**  Mardi 30/05/23 | Amuse Bouche Rillette de thon  Feuilleté d’œuf brouillé Portugaise  Mignon de porc moutarde  Pomme sauté à cru  Abricot flambé, glace lavande | |
| **Semaine 23**  Mardi 06/06/23 | Amuse Bouche Soupe froide de tomate  « Menu spécial Barbecue & Grillade »  Poissons, Viandes, légumes grillées  Assortiment de salade composée  Coupe de sorbet et fruits | |