**Menu du restaurant d’application**

*Année scolaire 2022 / 2023*

|  |  |
| --- | --- |
| **Semaine 37**Vendredi 16/09/22 | Amuse Bouche à base de Noix de St JacquesTarte fine de rouget, tomate et olive casséeMagret de canard à l'orangeGratin de pdtChoux 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 colzaŒuf de poule cuit à 64°C, légumes du momentPaleron bœuf cuit en basse température, gnocchi de légumes Plateau de fromage localLe miel dans tous ses étatsGuimauve framboise / Pâte de fruits framboise  |
| **Semaine 39**Vendredi 30/09/22 | Amuse Bouche à base de jambon cruBriochette de fruits de merSteak flambé au poivrePomme Dauphine et flan de carotteCharlotte aux poires |
| **Semaine 40**Vendredi 07/10/22 | Soirée gastronomiqueBetterave et chèvre en textureRouget rôti sur peau, houmous noir, carottes, jus bouillabaisseSuprême de pintadeau, déclinaison de panaisPlateau de fromageBaba 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 )***CurrywurstJager fricadelleRagoût de bœufKnödel / Sauerkraut / RotkohlStrudel aux pommes |
| **Semaine 42**Vendredi 21/10/22 | Amuse Bouche à base de saumonSalade lyonnaiseFilet de daurade aux olives, coulis de poivronFine ratatouille, purée à l’ancienneMille feuille  |
| **Semaine 46**Vendredi 18/11/22 | Soirée BeaujolaisBuffet cochonnailleVelouté de choux fleur, chorizo, pignon de pin Tourte lorraine aux escargots, salade friséeWok de bœuf au sésame, nouille chinoiseJoue de bœuf confite bière brune, carottes braiséesBouchée à la reineLangue de veau, sauce piquante, SpätzlePoire pochée au cassis, granité des vignerons glace au lait d'amande  |
| **Semaine 1**Vendredi 06/01/23 | Amuse Bouche à base de foie grasRaviole de scampi à l’encre de seiche, bouillon d’ail et citron Râble de lapin farci aux olives et tomates confitesPolenta au parmesanGalette praliné noisette chocolat |
| **Semaine 2**Mardi 10/01/23 | Amuse Bouche Cocktail d'écrevissesŒuf Farci chimay Steak sauté BercyFritesGalette des rois |
| **Semaine 2**Vendredi 13/01/23 | Soirée gastronomiqueRoyale de foie gras, écrevisse et verveineSt Pierre aux bigorneaux, fricassée d'artichautFilet de veau et ris doré, jus parfumé citronnelle. Salsifis fondantPlateau de fromageTourbillon d'agrumes, sablé noisette, sorbet yuzuMacaron pistache / Pâte fruits pamplemousse |
| **Semaine 3**Mardi 17/01/23 | Amuse Bouche Cocktail de crevettesAssiette de saumon fumé et œuf mimosa au TamaraSteak sauté, beurre maître d'HôtelPomme Pont NeufPoire Belle Hélène  |
| **Semaine 3**Vendredi 20/01/23 | Amuse Bouche à base de betterave rougeCocktail de crevettes ou Œuf poché aux escargots et croustillant de pdtTournedos flambé au whisky ou épaule d’agneau confite au thym.Panais rôti au mielEntremet 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 chouGâteau Singapour Ananas flambé |
| **Semaine 5**Vendredi 03/02/23 | Soirée gastronomiquePois chiche, ceviche de daurade, citron caviarOpéra de foie gras, mangue passionVolaille jaune poché dans un bouillon Thaï, mousseline de carotte curry et crémeux céleri.Plateau de fromageLe végétalFinancier pistache griotte / Pâte de fruits citron jaune  |
| **Semaine 6**Vendredi 10/02/23 | Amuse Bouche à base de FétaCharlotte de saumon, piperade, coque glacée marinièresSouris d’agneau braisé façon MoussakaSoufflé glacé au Grand Marnier |
| **Semaine 9**Mardi 28/02/23 | Amuse Bouche Feuilleté à la tapenadeAssiette scandinaveEscalope milanaise Jardinière de légumesCrêpe Suzette  |
| **Semaine 10**Mardi 07/03/23 | Amuse Bouche Velouté de courgeAssiette de charcuterieFish & ChipsCrêpes flambées  |
| **Semaine 11**Mardi 14/03/23 | Amuse Bouche Rillette de thon Crêpe farcie façon ficelle PicardePavé 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 lardFricassée de volaille à l'ancienneGratin de pdt Salade de fruits  |
| **Semaine 13**Mardi 28/03/23 | Amuse Bouche Tartine de jambon cru Salade vosgienne Emincé de volaille StroganovSpätzle Tarte au citron  |
| **Semaine 14**Mardi 04/04/23 | Amuse Bouche Sablé au parmesanSalade LyonnaiseFilet de daurade Dugléré Tagliatelle au beurre Fraise melba |
| **Semaine 15**Mardi 11/04/23 | Amuse Bouche Feuilleté au pestoAvocat aux crevettesNavarin d’agneau aux pommes Choux Paris Brest |
| **Semaine 15**Vendredi 14/04/23 | Amuse Bouche Tartare de dauradeSole 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 fromageAssiette de charcuterieCuisse de poulet sauté chasseurPomme miettePoire Belle Hélène |
| **Semaine 18**Vendredi 05/05/23 | Amuse Bouche à base de tomate ceriseQuenelle de brochet, sauce NantuaRognon de veau flambé, moutarde à l’ancienne**Ou** Ballottine de volaille, risotto aux asperges vertesMelon aux fruits rouges   |
| **Semaine 19**Mardi 09/05/23 | Amuse Bouche Tapenade d’oliveAssiette de jambon melonMagret de canard aux fruits rougesRâpé de pdtSavarin chantilly |
| **Semaine 20**Mardi 16/05/23 | Amuse Bouche Caviar d'aubergineAsperge blanche, sauce mousseline Pavé de saumon grillé, sauce béarnaisePomme allumettePêche flambée. Glace vanille |
| **Semaine 21**Mardi 23/05/23 | Amuse Bouche Feuilleté aux olivesSalade niçoise Petits farcies niçoisOmelette Norvégienne |
| **Semaine 22**Mardi 30/05/23 | Amuse Bouche Rillette de thonFeuilleté d’œuf brouillé PortugaiseMignon de porc moutardePomme sauté à cruAbricot flambé, glace lavande |
| **Semaine 23** Mardi 06/06/23 | Amuse Bouche Soupe froide de tomate« Menu spécial Barbecue & Grillade »Poissons, Viandes, légumes grilléesAssortiment de salade composéeCoupe de sorbet et fruits |