

Menu du restaurant d'application

Année scolaire 2023 / 2024

<p>Semaine 36 Vendredi 08/09/23</p>	<p>Gaspacho de tomates Melon au jambon ou Salade façon Lyonnaise Jambonnette de volaille farcie aux champignons Flan de carottes Pomme dauphine Déclinaison de mirabelles</p>
<p>Semaine 37 Vendredi 15/09/23</p>	<p>Cappuccino de pdt Cocktail de crevettes Râble de lapin farci aux pruneaux ou Poulet grillé à l'américaine Spätzle maison Aumônière de choux Religieuse praliné, chantilly chocolat</p>
<p>Semaine 39 Vendredi 29/09/23</p>	<p>Amuse bouche à base de jambon cru Œuf poché aux escargots, croustillant de pdt Tournedos flambé au whisky ou Caille farcie aux raisins Purée de panais et courgette farcie Salade de fruits ou Entremet chocolat</p>
<p>Semaine 40 Vendredi 06/10/23</p>	<p><u>Soirée gastronomique</u> St Jacques rôti, champignons du moment, noisette et lard Escargot, choux fleur au curry, noisette et sarrasin Quasi de veau rôti et condiments pickles, jus corsé à l'arabica Plateau de fromage Finger vanille Pécan Guimauve framboise / Pâte de fruits poire</p>
<p>Semaine 41 Vendredi 13/10/23</p>	<p>Amuse bouche à base de saumon Assiette de charcuterie Sole grenobloise ou Filet de pintadeau aux herbes, crème coco curry Risotto aux herbes, courgettes glacées Gâteau opéra, glace café</p>
<p>Semaine 42 Vendredi 20/10/23</p>	<p>Amuse bouche à base de Butternut Tartare de daurade aux agrumes Souris d'agneau braisée à la bière brune ou Grenadin de veau Zingara Polenta aux herbes, fine ratatouille Charlotte aux poires flambées</p>
<p>Semaine 45 Vendredi 10/11/23</p>	<p>Amuse bouche à base de betterave rouge Assiette de saumon fumé ou Tarte fine de rouget, olive cassée et basilic Longe de veau poêlé Bruxelloise Fantastik chocolat noisette</p>

<p>Semaine 46</p> <p>Vendredi 17/11/23</p>	<p><u>Soirée Beaujolais</u></p> <p>Buffet cochonnaille</p> <p>Velouté de petits pois, chorizo, noisette et huile de menthe</p> <p>Tourte de sanglier aux trompettes et châtaignes, salade frisée</p> <p>Wok de canard, coriandre et cacahuète</p> <p>Poêlée de sot l'y laisse aux champignons, risotto au parmesan</p> <p>Paleron de bœuf braisé, Spätzle</p> <p>Choucroute de canard</p> <p>Crumble de poire et pommes au raisin, glace cannelle</p> <p>Moelleux chocolat / Pâte de fruits cassis</p>
<p>Semaine 2</p> <p>Lundi 08/01/24</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Cocktail de crevettes</p> <p>Emincé de bœuf Stroganof</p> <p>Pdt rissolées</p> <p>Galette des rois</p>
<p>Semaine 2</p> <p>Mardi 09/01/24</p>	<p>Gougère au fromage</p> <p>Assiette de saumon fumé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Galette des rois au chocolat</p>
<p>Semaine 2</p> <p>Vendredi 12/01/24</p>	<p>Amuse bouche à base de foie gras poêlé</p> <p>Raviole de scampi à l'encre de seiche ou Sole meunière</p> <p>Filet d'agneau farci aux herbes</p> <p>Pomme Darphin et flan de courgette</p> <p>Galette des rois poire chocolat</p>
<p>Semaine 3</p> <p>Lundi 15/01/24</p>	<p>Roulé Fajitas jambon</p> <p>Petits pâtés feuilletés</p> <p>Dos de lieu Bonne Femme</p> <p>Riz pilaf / Brocolis</p> <p>Salade d'agrumes, sorbet orange</p>
<p>Semaine 3</p> <p>Mardi 16/01/24</p>	<p>Samossa chèvre</p> <p>Œuf farci Chimay</p> <p>Steak sauté, beurre Maître d'Hôtel</p> <p>Pomme allumette</p> <p>Ananas flambé au rhum, glace vanille</p>
<p>Semaine 3</p> <p>Vendredi 19/01/24</p>	<p><u>Soirée gastronomique</u></p> <p>Tartare de daurade, bière brune et gel pamplemousse</p> <p>Foie gras framboise betterave</p> <p>Filet de volaille jaune, praliné cèpe en condiment, jus corsé à la citronnelle.</p> <p>Topinambour rôti.</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Tartelette citron inversée</p> <p>Macaron chocolat lait / Financier pistache cerise</p>

<p>Semaine 5 Vendredi 02/02/24</p>	<p>Amuse Bouche à base d'œuf Médaille de lotte lardée, risotto façon paëlla Saltimboca de volaille, sauge et mozzarella Tagliatelle fraîche aux épinards Gâteau Singapour</p>
<p>Semaine 6 Vendredi 09/02/24</p>	<p><u>Soirée gastronomique</u> Chaire de crabe aux fines herbes, caramel de fenouil, gelée thym citron Saumon fumé aux épinettes de sapin, mayonnaise aux orties Filet de canard, betterave en condiment et framboise Plateau de fromage Chocolat mangue Pâte de fruits cassis / Croustillant praliné</p>
<p>Semaine 8 Vendredi 23/02/24</p>	<p>Amuse Bouche à base de feuille de Brick Quenelle de brochet, sauce Nantua Rognon de veau flambé Beaugé ou Magret de canard à l'orange Pomme dauphine, endive braisée Tartelette chocolat au lait et caramel</p>
<p>Semaine 11 Mardi 11/03/24</p>	<p>Rillettes de thon Assiette scandinave Escalope de porc pané Jardinière de légumes Crêpe au caramel, glace vanille</p>
<p>Semaine 11 Mardi 12/03/24</p>	<p>Tapenade d'olive Poireaux, sauce gribiche Escalope milanaise Spaghetti à la tomate Baba au rhum</p>
<p>Semaine 12 Mardi 19/03/24</p>	<p>Fête de la St Patrick Menu autour de la bière</p>
<p>Semaine 13 Lundi 25/03/24</p>	<p>Samossa au chèvre Tomate Moscovite Cuisse de poulet sauté chasseur Spätzle Pêche flambée, glace vanille</p>
<p>Semaine 13 Mardi 26/03/24</p>	<p>Croque Monsieur Assiette de charcuterie Tagliatelle aux deux saumons Tarte au citron</p>

<p>Semaine 15</p> <p>Lundi 08/04/24</p>	<p>Sacristain au fromage Poireaux mimosa Sauté de veau Marengo Ecrasé de pdt Nougat glacé</p>
<p>Semaine 15</p> <p>Mardi 09/04/24</p>	<p>Caviar d'aubergine Terrine de St Jacques à l'aneth Navarin d'agneau aux pommes Choux praliné</p>
<p>Semaine 16</p> <p>Lundi 15/04/24</p>	<p>Rillette de thon Gnocchi Parisienne Escalope de veau à la crème Petits pois à la française Melon aux fruits rouges</p>
<p>Semaine 16</p> <p>Mardi 16/04/24</p>	<p>Gaspacho de tomate Asperge blanche, sauce mousseline Entrecôte Bordelaise Frites Fraise melba</p>
<p>Semaine 16</p> <p>Vendredi 19/04/24</p>	<p>Amuse Bouche à base de St Jacques Asperge blanche et jambon cru Médailillon de veau cressonnière Croquette de pdt, fenouil braisé Baba aux fruits rouges</p>
<p>Semaine 20</p> <p>Lundi 13/05/24</p>	<p>Rillette de thon Assiette de jambon melon Magret de canard aux fruits rouges Râpé de pdt Savarin chantilly aux fraises</p>
<p>Semaine 20</p> <p>Mardi 14/05/24</p>	<p>Feuilleté aux olives Salade niçoise Petits farcies niçois Omelette Norvégienne</p>
<p>Semaine 22</p> <p>Mardi 28/05/24</p>	<p>Soupe froide de tomate « Barbecue » Poissons, Viandes, légumes grillées Assortiment de salade Coupe de sorbet et fruits</p>