



Restaurant d'application

Année scolaire 2024-2025

Semaine 37

Amuse bouche : Crème de courgette, chantilly roquefort

Assiette de saumon fumé Ou Salade façon Lyonnaise

Médailillon de veau à la Normande. Choux rouge braisé. Pomme Amandine.

Tartelette chiboust aux pommes calvados et pommes flambées

13/09/2024

Semaine 38

Amuse bouche : À base de betterave

Crêpes farcies aux fruits de mer, huile de poireaux

Suprême de volaille jaune farci aux noix et pruneaux

Flan de carottes au cumin

Feuillantine framboise / pistache Ou Mirabelle flambée, sorbet arrosé

20/09/2024

Semaine 39

Amuse bouche : À base de courgette

Goujonnette de sole frit, sauce gribiche Ou Sole meunière

Paleron de bœuf basse température, gnocchi de pommes de terre et potimarron rôti

Croq' mille-feuille caramel et poire flambée

27/09/2024

Semaine 40

Amuse bouche : À base de gelée

Avocats aux crevettes Ou Tartelette de légumes et champignons, crème de cèpe

Rognon de veau Beaugé Ou Râble de lapin farci, tomate confite, basilic et olive cassée.

Spätzle aux herbes et tian de courgette / tomate

St Honoré praliné

04/10/2024

Semaine 42

Amuse bouche : Velouté Butternut, noisette et lard

Feuilleté d'œuf brouillé aux morilles, copeaux de parmesan

Médailillon de veau Vallée d'Auge. Poêlé de grenailles, artichaut et

champignons Ou Pavé de saumon à l'unilatéral, fondue de poireaux au lard

Salade de fruits exotiques et sorbet Ou Baba au rhum

18/10/2024

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2024-2025

Semaine 49

Soirée fruits de mer

06/12/2024

Noix de St Jacques rôti, purée de coco aux noisettes grillées.
Jus de pied de porc.
Plateau de fruits mer
L'ananas Piñacolada
Guimauve pomme cidre cannelle

Semaine 50

Amuse bouche : À base de St Jacques

13/12/2024

Tartare de daurade aux agrumes Ou Filet de daurade en écaille de
pommes de terre. Fenouil confit.
Filet d'agneau farci aux herbes. Ratatouille et pomme Dauphine
Charlotte aux poires / chocolat. Poires flambées

Semaine 3

Amuse bouche : À base d'oeuf parfait

17/01/2025

Raviole de gambas, bouillon à la citronnelle Souris d'agneau confite à la
bière Ou Carré d'agneau rôti.
Polenta aux herbes et artichaut poêlé
Entremet Forêt noire, cerise flambée

Semaine 4

Amuse bouche : À base de pâte à frire

24/01/2025

Tourte Lorraine aux châtaignes, trompettes et vin rouge
Daurade rôti au thym Ou Suprême de volaille jaune fermière farci aux
champignons. Aumônière de choux au lard et Pomme Darphin
Tartelette chocolat au lait et caramel

Semaine 5

Amuse bouche : À base de crevettes roses

31/01/2025

Quenelle de brochet, sauce Nantua
Tournedos flambée au Whisky Ou Tournedos au poivre.
Pomme Dauphine aux herbes et flan de carottes
Charlotte à la mangue et salade d'orange



Restaurant d'application

Année scolaire 2024-2025

Semaine 6

07/02/2025

Amuse bouche : À base de saumon fumé

Assiette de charcuterie Ou Enroulade de sole et saumon.

Beurre blanc citronné.

Magret de canard dans l'esprit d'un Pad Thaï Ou Magret flambée au poivre vert

Gâteau opéra, glace café

Semaine 9

24/02/2025

Amuse bouche : Feuilletés fromage

Cocktail de crevettes

Emincé de bœuf Stroganof

Pommes de terre rissolées

Pithiviers poire-chocolat

Semaine 9

25/02/2025

Amuse bouche : Gougère au fromage

Assiette de saumon fumé

Poulet rôti

Frites

Pithiviers Litchi-framboise

Semaine 10

03/03/2025

Amuse bouche : Roulé Fajitas Jambon

Petits pâtés feuilletés

Dos de lieu Bonne Femme

Riz pilaf / Brocolis

Salade d'agrumes, sorbet orange ou plateau de fromage

Semaine 11

04/03/2025

Amuse bouche : Samossa chèvre

Œuf Farci Chimay

Steak sauté, beurre maître d'Hôtel

Pomme allumette

Ananas flambé au rhum, glace vanille ou plateau de fromage

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2024-2025

Semaine 11

10/03/2025

Amuse bouche : Rillettes de thon

Assiette scandinave
Escalope de porc pané
Jardinière de légumes
Crêpe au caramel, glace vanille

Semaine 11

11/03/2025

Amuse bouche : Tapenade d'olive

Poireaux, sauce gribiche
Escalope milanaise
Spaghetti à la tomate
Baba au rhum

Semaine 12

18/03/2025

Fête de la St Patrick



Menu autour de la bière

Semaine 13

24/03/2025

Amuse bouche : Samossa au chèvre

Macédoine mayonnaise
Cuisse de poulet sauté chasseur
Spätzle
Pêche flambée, glace vanille

Semaine 13

25/03/2025

Amuse bouche : Croque Monsieur

Assiette de charcuterie
Tagliatelles aux deux saumons
Tartelette au citron

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2024-2025

Semaine 14

04/04/2025

Amuse bouche : À base de crevettes

Mousse d'avocats aux écrevisses Ou Croustillant de tourteau sauce curry / coco

Saltimbocca de volaille, sauge et tomate confite.

Polenta crémeuse au parmesan et aubergine grillée

Riz au lait, lait de coco et mangue

Semaine 17

25/04/2025

Amuse bouche : Rillettes de thon

Médailon de lotte Dugléré, panais rôti à l'ail

Tournedos flambé à l'armagnac Ou Jambonnette de canard à l'orange.

Pomme St Florentin et endive braisée

Tartelette aux fruits rouges

Semaine 18

28/04/2025

Amuse bouche : Rillettes de thon

Gnocchis Parisienne

Escalope de veau à la crème

Petits pois à la française

Melon aux fruits rouges

Semaine 18

29/04/2025

Amuse bouche : Gaspacho de tomate

Asperge blanche, sauce mousseline

Entrecôte Bordelaise

Frites

Fraise melba

Semaine 19

05/05/2025

Amuse bouche : Sacristain au fromage

Poireaux vinaigrette

Sauté de veau Marengo

Ecrasé de pommes de terre

Nougat glacé

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2024-2025

Semaine 20

12/05/2025

Amuse bouche : Rillettes de thon

Assiette de jambon melon
Magret de canard aux fruits rouges
Râpé de pommes de terre
Savarin chantilly aux fraises

Semaine 20

13/05/2025

Amuse bouche : Feuilleté aux olives

Salade niçoise
Petits farcies niçois
Omelette Norvégienne

Semaine 21

20/05/2025

Amuse bouche : Caviar d'aubergines

Terrine de St Jacques à l'aneth
Navarin d'agneau aux pommes
Choux praliné

Semaine 22

27/05/2025

Menu italien

Amuse bouche : Antipasti et Spritz

Risotto aux crevettes
Penne épinards ricotta
Saltimbocca
Coupe de sorbet et fruits

À très vite !