

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION JANV-MARS 2022

les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements du jour,
les repas sont toujours confectionnés par nos élèves et restent empreint d'une certaine indulgence

LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI MIDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR
	12/01/2022			14/01/2022 TCRA
	<p>Menu à 13 € Crème de courgette et œuf poché Fricassée de volaille à l'estragon, riz arlequin Profiterole aux poires, chantilly et sauce chocolat</p>			<p>Menu à 25 euros Menu FOIE GRAS Amuse-bouche Crème brûlée au foie gras Bonbon de céleri Millefeuille au foie gras, pommes rôties et raisins Ronde des fromages Profiteroles au foie gras et chocolat chaud</p>

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION JANV-MARS 2022

le menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements du jour,
les repas sont toujours confectionnés par nos élèves et restent empreint d'une certaine indulgence

LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI MIDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR 28/01/2022 TCRB
				Menu à 25 euros Apéritif et amuses bouches Crème de potimarron, foie gras de canard et piment d'Espelette Cannelloni de Saint Pierre au vert de blette, pignons et crème de piment d'Espelette Plateau de fromages Gâteaux de crêpes soufflées
31/01/2022		03/02/2022		
Menu à 13 euros Flan de poireaux Poulet cocotte grand-mère Pomme château Tarte au citron		Menu à 13 euros Crème de potiron au bleu Escalope Milanaise Champignons sautés, spaghetti Gratin de pamplemousse à la menthe		
07/02/2022		10/02/2022	11/02/2022	11/02/2022
Menu à 18 euros Verrine de betterave au chèvre frais saumon gravlax et tuile de parmesan Navarin d'agneau au tandoori, polenta croustillante et oignons glacés Crêpes fourrées aux pommes caramel beurre salé		COMPLET Menu à 13 euros Tartelette à la tomate et aux olives Poulet grillé sauce diable, Gâteau de carottes fondantes Cheese-cake	Menu à 18 euros Saumon cru mariné aux épices et chapati Filet de cabillaud au lait de coco Semoule Méditerranéenne Quatre quart façon Tatin caramel au beurre salé	

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION JANV-MARS 2022

les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements du jour,
les repas sont toujours confectionnés par nos élèves et restent empreint d'une certaine indulgence

LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI MIDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR
		17/02/2022 COMPLET Menu à 17 euros Filets de sardine marinée sur lie de mâche. Filet de veau à la bière, frite de cantal poireaux et carotte glacés Fleugnarde		
	09/03/2022	10/03/2022	11/03/2022	
	Menu à 13 € Quiche Scandinave et sa salade de jeunes pousses Sauté de porc au caramel , légumes anciens Vacherin express	Menu à 13 € Rémoulade de céleri aux crevettes et pomme verte. Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco Tagliatelles Mousse au fromage blanc, coulis de fruits rouges	Menu à 15 euros BRASSERIE Choucroute Alsacienne Gaufre Chantilly	
14/03/2022		17/03/2022	18/03/2022	18/03/2022 TCRB
Menu à 13 € Cake au boudin noir et pommes Pavé de cabillaud au curry chou vert étuvé et beurre blanc à la ciboulette Cheese-cake		Menu à 15 € Tarte fine Poires roquefort Pavé de bœuf sauté pomme Darphin et champignons sautés Nougat glacé	Menu à 15 euros Soupe pho-bo de bœuf Crevettes sautées et riz cantonais Flan Tahitien – coulis de mangue	Menu à 25 euros Apéritif et AB: Chair de crabe, clémentine, Granny Smith, chou-rave, gingembre et curcuma Assiette de saumon fumé Cuisse de poulet fermier rôti, gnocchis sautés, sucrine et premiers pois, sauce au savagnin Sablé, crémeux au citron, gel à la menthe, chantilly au mascarpone et meringue croustillante

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION JANV-MARS 2022

les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements du jour,
les repas sont toujours confectionnés par nos élèves et restent empreint d'une certaine indulgence

LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI MIDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR
21/03/2022		24/03/2022		
<p style="color: red; margin: 0;">Menu à 15 €</p> <p style="margin: 0;">Salade Parisienne Pavé de bœuf sauce poivre vert Pomme pont neuf et tomates provençale. Crème brûlée pistache et crème chocolat, tuile caramélisée aux amandes</p>		<p style="color: red; margin: 0;">Menu à 15 €</p> <p style="margin: 0;">Espuma à la tomate et coulis de poivron rouge Curry d'agneau riz madras Terrine d'agrumes au miel</p>		
28/03/2022		31/03/2022		
<p style="color: red; margin: 0;">Menu à 15 €</p> <p style="margin: 0;">Flan de jeunes poireaux et sa vinaigrette tiède Dos de cabillaud sauce cacahuète et tuile épicée Pommes de terre confites Tartelette au chocolat blanc et fruits frais</p>	<p style="margin: 0;">Menu à 13 €</p> <p style="margin: 0;">Guacamole et gelée de poivron tomate au piment Poularde pochée sauce suprême légumes glacés riz créole Profiteroles</p>			