

MENU DU RESTAURANT D'APPLICATION DE AVR-JUIN 2023

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements du jour,
les repas sont confectionnés par nos élèves et nécessitent une certaine indulgence.

Chers clients, vous avez contribué au choix de la nouvelle décoration du restaurant « les hauts de Baltard » dans un style industriel.

Nous vous invitons à venir le découvrir !

LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI MIDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR
		<p>06/04/2023</p> <p>Menu à 16.00 €</p> <p><u>DEJEUNER</u></p> <p>Wrap de dinde et saumon Filet de Daurade Sauce aux champignons Flan de brocolis et tagliatelles au beurre Tarte aux framboises</p>	<p>MENUS SANS BOISSON</p> <p>1 CAFE OU 1 THE COMPRIS</p> <p>Vous pourrez commander des boissons en plus à partir de nos nouvelles cartes</p>	<p>07/04/2023 SOIR 1CRA Menu à 21.00 €</p> <p><u>Thème printanier</u> <u>A 19 HEURES</u></p> <p>Cocktail de bienvenue Quiche julienne Darblay Darne de colin grillée beurre olive Flan de légumes, riz madras Rondes des fromages Choux chantilly à la vanille Bourbon</p>
				<p>14/04/2023 SOIR 1CRB</p> <p>Menu à 24.00 €</p> <p><u>A 19 HEURES</u></p> <p>Œuf poché béneédictine Filets de bœuf rôti en croute de feuilletage, sauce périgourdine Fagot de haricots verts, Pommes sautées à cru Crêpes de Pâques flambées Café ou thé gourmand</p>

MENU DU RESTAURANT D'APPLICATION DE AVR-JUIN 2023

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements du jour,
les repas sont confectionnés par nos élèves et nécessitent une certaine indulgence.

Chers clients, vous avez contribué au choix de la nouvelle décoration du restaurant « les hauts de Baltard » dans un style industriel.

Nous vous invitons à venir le découvrir !

LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI MIDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR
 <p>ACCESSIBILITE</p>	<p>19/04/2023 soir SOIR TCRB</p> <p>Menu à 26.00 € <u>A 19 HEURES</u></p> <p>Gelée de betterave, mousse de chou-fleur Raviolis aux crevettes et son coulis crustacé Côte d'agneau Maréchale, pointes d'asperges et truffe Plateau de fromages Moka</p>	<p>20/04/2023</p> <p>Menu à 18.00 € <u>DEJEUNER</u></p> <p>Chausson aux épinards et ricotta et sauce pesto vert. Poisson meunière Riz cantonnais, carotte au miel et cumin Ananas flambés</p>	<p>21/04/2023</p> <p>Menu à 18.00 € <u>DEJEUNER</u></p> <p>Saumon cru mariné aux épices et chapati Pavé de julienne au curcuma, riz pilaf au poivron, chorizo et moules Tarte à la bière garnie de banane frénisette</p>	
	<p>10/05/2023 SOIR TCRB</p> <p>Menu à 18.00€ <u>A 19 HEURES</u></p> <p>Cake poire et roquefort Melon à l'italienne Râble farci sauce moutarde à l'ancienne, tagliatelle maison tricolores Ronde des fromages Gratin d'agrumes</p>	<p>MENUS SANS BOISSON</p> <p>1 CAFE OU 1 THE COMPRIS</p> <p>Vous pourrez commander des boissons en plus à partir de nos nouvelles cartes</p>		
<p>ASCENSEUR</p>				

MENU DU RESTAURANT D'APPLICATION DE AVR-JUIN 2023

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements du jour,
les repas sont confectionnés par nos élèves et nécessitent une certaine indulgence.

Chers clients, vous avez contribué au choix de la nouvelle décoration du restaurant « les hauts de Baltard » dans un style industriel.

Nous vous invitons à venir le découvrir !




LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI MIDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR
<p>15/05/2023 Menu à 14 € <u>DEJEUNER</u></p> <p>Melon jambon fumé Papillote de saumon et limande sauce vin blanc Gratin de choux-fleurs et pomme purée Tutti frutti</p>	<p>MENUS SANS BOISSON</p> <p>1 CAFE OU 1 THE COMPRIS</p> <p>Vous pourrez commander des boissons en plus à partir de nos nouvelles cartes</p>			
		<p>25/05/2023 Menu à 15.00 € <u>DEJEUNER</u></p> <p>Salade de crudité, sauce vinaigrette Escalope de veau Normande Pommes anglaise, fagots de haricots verts Ile flottante aux parfums d'orange, crème anglaise au Thé vert</p>		

MENU DU RESTAURANT D'APPLICATION DE AVR-JUIN 2023

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements du jour,
les repas sont confectionnés par nos élèves et nécessitent une certaine indulgence.

Chers clients, vous avez contribué au choix de la nouvelle décoration du restaurant « les hauts de Baltard » dans un style industriel.

Nous vous invitons à venir le découvrir !

LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR
 	<p>31/05/2023 SOIR TCRB</p> <p>Menu à 22.00 € <u>A 19 HEURES</u></p> <p>Crème brûlée au foie gras Saumon farci bavaroise de poivron Suprême de volaille farci renaissance, légumes glacés à blanc Ronde des fromages Charlotte aux poires</p>	<p>MENUS SANS BOISSON</p> <p>1 CAFE OU 1 THE COMPRIS</p> <p>Vous pourrez commander des boissons en plus à partir de nos nouvelles cartes</p>	<p>02/06/2023</p> <p>Menu à 22.00 € <u>DEJEUNER</u></p> <p>Bavarois de céleri à la fourme d'Ambert Pavé de saumon sauce bourguignonne, spaghetti, œuf mollet et pesto de roquettes Poire Belle Hélène revisitée</p>	
	<p>07/06/2023</p> <p>Menu à 13 € <u>DEJEUNER</u></p> <p>Risotto aux légumes Entrecôte au bleu, wedges et tomates rôties Tarte aux pommes, amandes et miel</p>		<p>09/06/2023</p> <p>Menu à 13 € <u>DEJEUNER</u></p> <p>Tiramisu à la tomate Plat surprise Tarte à la fraise</p>	

MENU DU RESTAURANT D'APPLICATION DE AVR-JUIN 2023

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements du jour,
les repas sont confectionnés par nos élèves et nécessitent une certaine indulgence.

Chers clients, vous avez contribué au choix de la nouvelle décoration du restaurant « les hauts de Baltard » dans un style industriel.

Nous vous invitons à venir le découvrir !

LUNDI MIDI 1CRA



MERCREDI TCRB

14/06/2023

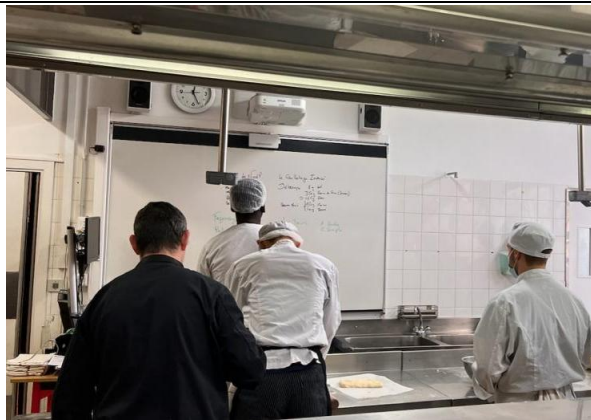
Menu à 15 €
DEJEUNER

Surprise du chef
Entrée
Plat
Dessert

21/06/2023

Menu à 15 €
DEJEUNER

Tomate mozza revisitée
Filet de sandre en croûte de
chorizo, légumes d'antan
Tarte sablée au chocolat



MERCI A TOUS !