

## MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION LES HAUTS DE BALTARD D'AVRIL A JUIN 2024

MARDI 1CRB	MERCREDI 1CRA	JEUDI TCRA	VENDREDI TCRB
<b>23/04/2024</b>	<b>24/04/2024</b>	<b>25/04/2024</b>	<b>26/04/2024</b>
<p style="text-align: center;"><b>Menu à 19 €</b></p> <p style="text-align: center;"><b>NOCTURNE 19h</b></p> <p>Bouchée d'écrevisse avec flambage Joue de porc à la sauge Jardinière de légumes au fenouil Profiteroles sauce chocolat</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 19 €</b></p> <p>Bouchée d'écrevisse avec flambage Entrecôte marchand de vin Fricassée de légumes aux herbes de Provence Salade de fruits rafraîchie</p> 	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 14 €</b></p> <p>Œuf mimosa revisité Émincé de bœuf au gingembre, légumes au wok Crème brûlée au poivre pommes sautées</p> 	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 20 €</b></p> <p style="text-align: center;"><b>BRUNCH de 12h à 13h30</b></p> <p>Assiette de charcuterie + assiette de truite fumée, beurre et crème fouettée aux herbes + assiette de fromages Saucisse de Strasbourg, crudités + saumon poché et pousse d'épinard à la crème + œufs brouillés et bacon grillé + sauce fromage blanc aux herbes Crêpes + fromage blanc aux fruits et céréales + salade de fruits Boissons : jus de fruit + café + thé</p>
<b>30/04/2024</b>	<b>01/05/2024</b>	<b>02/05/2024</b>	<b>03/05/2024</b>
<p style="text-align: center;"><b>Menu à 14 €</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Repas asiatique</b></p> <p>Verrine avocat/mangue au crabe, croustillant au sésame Poulet au gingembre, vermicelles chinois, légumes et sauce soja Beignet pomme/ananas, sorbet litchi, coulis d'ananas</p>	<p style="font-size: 2em; color: #800080;"><b>FÉRIÉ</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 18 €</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MENU PROJET ATMFC CUISINE FUSION</b></p> <p>Velouté de carottes à la marocaine Basse côte de bœuf façon Tangjia Zaalouk Tajine ananas, glace vanille</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 22 €</b></p> <p style="text-align: center;"><b>NOCTURNE 19h</b></p> <p>Toast de chèvre Carpaccio de duo de betterave, velouté de betterave Pavé de bœuf flambé sauce au poivre, polenta moelleuse et billes de légumes glacés Plateau de fromages Riz au lait de coco et ananas confits</p>

LES PHOTOS SONT NON CONTRACTUELLES - TOUS LES MENUS SONT HORS BOISSON - LE CAFE EST COMPRIS

07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
<p><b>Menu à 14 €</b></p> <p><b>Repas asiatique</b></p> <p>Rouleau de printemps Bœuf sauté au caramel Riz cantonnais, ananas rôti Litchis flambés</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>
14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
<p><b>Menu à 13 €</b></p> <p><b>Repas portugais</b></p> <p>Moules à la portugaise Bacalhau à Gomes de Sa (morue) Natas dos Céu (crème de ciel)</p> 	<p><b>Menu à 15 €</b></p> <p><b>Repas marocain</b></p> <p>Samoussa de crevettes aux épices Couscous Royal au mouton et poulet Salade d'orange à la cannelle et fleur d'oranger</p> 	<p><b>Menu à 24 €</b></p> <p><b>MENU CHEF D'OEUVRE DES TCRA NOCTURNE 19h</b></p> <p>Amuse bouches Chausson Carlotta Grisi et sa pointe légère Timbale Chasseur Pommes d'Adam</p>	<p><b>Menu à 20 €</b></p> <p><b>NOCTURNE 19h</b></p> <p>Tarte fine canard confit et pommes fruits Melon surprise Poulet croustillant coco sésame noisette, crème de volaille, Tagliatelle et coulis de tomates Assiette de fromages Tarte citron vert meringué</p> 

**LES PHOTOS SONT NON CONTRACTUELLES - TOUS LES MENUS SONT HORS BOISSON - LE CAFE EST COMPRIS**

21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
<p align="center"><b>INVITATION DES STRUCTURES PARTENAIRES DE L'EREA EVENEMENT INTERNE A L'ETABLISSEMENT</b></p>	<p align="center"><b>Menu à 18 €</b></p> <p align="center"><b>Repas espagnol</b></p> <p>Planche de Tapas : Guacamole, saumon fumé, anchois, houmous, chorizo, bleu d'auvergne Jambon pain tomate Paella valenciana Crème catalane</p> 	<p align="center"><b>SEMAINE NUTRITION BUFFET (Invitation athlètes sportifs) EVENEMENT INTERNE A L'ETABLISSEMENT</b></p> 	<p align="center"><b>Menu à 13 €</b></p> <p align="center"><b>Menu bistro</b></p> <p>Assiette de charcuteries Goujonnettes de merlu sauce tartare, chips de vitelotte Iles flottantes</p> 
28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
<p align="center"><b>Elèves en stage</b></p> 	<p align="center"><b>Elèves en stage</b></p> 	<p align="center"><b>Menu à 13 €</b></p> <p align="center"><b>Cuisiniers en examen</b></p> <p>Avocat, crevettes, sauce cocktail Blanc de poulet au chorizo, pommes de terre vapeur Panna cotta au lait d'amande et griottes</p> 	<p align="center"><b>Elèves en examen</b></p> 

**LES PHOTOS SONT NON CONTRACTUELLES - TOUS LES MENUS SONT HORS BOISSON - LE CAFE EST COMPRIS**

04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
Elèves en stage	Elèves en stage	<p><b>Menu à 16 €</b></p> <p>Salade méditerranéenne Filet mignon de porc farci au chorizo, polenta fondante au camembert Panna cotta au caramel</p>	<p>Elèves en examen</p> 
11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
Elèves en stage	Elèves en stage	<p><b>Menu à 14 €</b></p> <p>Menu surprise des élèves</p>	<p><b>Menu à 14 €</b></p> <p>Menu surprise des élèves</p>
18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
Elèves en stage	Elèves en stage	Inventaire et nettoyage	Inventaire (suite) et sortie élèves

LES PHOTOS SONT NON CONTRACTUELLES - TOUS LES MENUS SONT HORS BOISSON - LE CAFE EST COMPRIS

**Les élèves et les professeurs du restaurant  
d'application « Les Hauts de Baltard » de l'EREA-  
LEA François Cavanna sont ravis de vous  
accueillir et vous souhaitent un excellent repas.**



**LES PHOTOS SONT NON CONTRACTUELLES - TOUS LES MENUS SONT HORS BOISSON - LE CAFE EST COMPRIS**