

MENUS DE JANVIER à MAI 2023.

	Lundi midi	Mardi Midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
du 02/01 au 06/01/2023								
du 09/01 au 14/01/2023		Crème de butternut au lait de soja, écume au chèvre, ----- Filet mignon de porc au miel, pommes rôties, pilaf de quinoa OU cannellonis tofu-champignons-panais, crêmeux de carotte, ----- Fondant chocolat sans gluten au lait végétal	Bisque de langoustines ----- Filet de turbot farci, grillé, beurre safrané, mousseline de pois et carottes, ----- plateau de fromages, ----- entremet framboise et choclat blanc	Velouté de butternut au coco et au curcuma ----- Fricassée de poulet aux morilles, tagliatelles aux légumes ----- Ananas en gondole		Menu Régional Salade d'endives, ----- Carbonate flamande ----- Café gourmand du Nord	Aumônière de caille au chou, ----- Risotto de calamar, ----- Poire pochée en gelée de verveine, chantilly citron	Quiche lorraine ----- Filet de cabillaud sauce vin blanc et sa garniture, ----- Salade de fruits exotiques
du 16/01 au 20/01/2023	Moules sauce poulette en demie-coquille, ----- Pavé de saumon piqué au romarin, sauce vierge, purée de panais, betterave vinaigrette et roquette, ----- Dessert du pâtissier	Crème de butternut au lait de soja, écume au chèvre, ----- Filet mignon de porc au miel, pommes rôties, pilaf de quinoa OU cannellonis tofu-champignons-panais, crêmeux de carotte, ----- Fondant chocolat sans gluten au lait végétal	Assiette de fruits de mer, ----- Noisette d'agneau aux herbes, pommes Darfin, champignon grillé, tomate au four, ----- Plateau de fromages, ----- Pain birocé perdu glace cannelle et coulis de mangue	Planche de charcuteries, ----- Pavé de cabillaud en croute d'herbes, purée de céleri, carottes glacées au miel et cumin, ----- Mousse de fruits rouges	Gravelax de daurade, ----- Pavé de cabillaud, sauce américaine, risotto, ----- dessert des pâtisseries	Menu examens. Ne peut être divulgué.	Hareng fumé et mille feuille de pommes de terre, ----- Joue de bœuf à la bourguignonne, ----- Profiteroles	Quiche de légumes ----- Poisson sauce vin blanc et sa garniture, ----- Soupe de fruits exotiques
	Lundi midi	Mardi Midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi

du 23/01 au 27/01/2023	<p>Moules sauce poulette en demie-coquille,</p> <p>-----</p> <p>Pavé de saumon piqué au romarin, sauce vièrge, purée de panais, betterave vinaigrette et roquette,</p> <p>-----</p> <p>Dessert du pâtissier</p>					Menu examens. Ne peut être divulgué.		<p>Velouté de potiron,</p> <p>-----</p> <p>Darne de saumon grillé, beurre Maitre d'Hotel</p> <p>-----</p> <p>Aumonière aux fruits</p>
du 30/01 au 03/02/2023					<p>Œuf en Meurette,</p> <p>-----</p> <p>Ballotine de pintade de bourgogne aux cèpes, purée de carotte, pommes cocottes</p> <p>-----</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>	<p>Menu régional</p> <p>Saucisse de Morteau en habit régional,</p> <p>-----</p> <p>Fricassée de volaille aux morilles, duo de riz aux légumes,</p> <p>-----</p> <p>Dessert du jour Griottes fambées, glace vanille</p>	<p>Velouté de champignons, huile truffé, croûtons aux herbes,</p> <p>-----</p> <p>Filet mignon de veau en croûte de pistachen purée vitelottes, carottes glacées,</p> <p>-----</p> <p>Pommes, caramel, vanille</p>	<p>Ficelle Picarde,</p> <p>-----</p> <p>Navarin d'agneau aux légumes et pommes de terre,</p> <p>-----</p> <p>Café Gourmand</p>
du 06/02 au 10/02/2023	<p>Feuilleté d'œufs brouillés aux fines herbes,</p> <p>-----</p> <p>Filet de volaille à l'estragon, tagliatelles et sphères de légumes glacés</p> <p>-----</p> <p>Façon quatre quart aux pommes</p>					<p>Menu Régional</p> <p>Assiette de charcuterie,</p> <p>-----</p> <p>Potée Auvergnate,</p> <p>-----</p> <p>Tarte aux lentilles vertes du Puy</p>	<p>Espuma de potimarron, œuf mollet croustillant et huile de truffe,</p> <p>-----</p> <p>Daurade à l'unilzéral, raviolis farcis à la brousse de brebis et parmesan, sauce vièrge au citron,</p> <p>-----</p> <p>Dessert du chef</p>	<p>Salade de chèvre chaud,</p> <p>-----</p> <p>blanquette de veau à l'ancienne, riz créole,</p> <p>-----</p> <p>Tarte alsacienne aux pommes</p>
du 13/02 au 17/02/2023	<p>Feuilleté d'œufs brouillés aux fines herbes,</p> <p>-----</p> <p>Filet de volaille à l'estragon, tagliatelles et sphères de légumes glacés</p> <p>-----</p> <p>Façon quatre quart aux pommes</p>				<p>Mosaïque de saumon, crème de petit pois, tuile et condiments,</p> <p>-----</p> <p>Caille en deux cuissons, pomme Anna, salsifis,</p> <p>-----</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>	<p>Menu Régional</p> <p>Potage parisien,</p> <p>-----</p> <p>Côte de veau Clamart,</p> <p>-----</p> <p>Eclairs</p>	<p>Capuccino de topinambour te café,</p> <p>-----</p> <p>Osso Bucco, tagliatelles fraîches,</p> <p>-----</p> <p>Citron-basilic et huile d'olive</p>	<p>Salade de rillons,</p> <p>-----</p> <p>Poisson grillé Beurre Maitre d'Hotel</p> <p>-----</p> <p>Tarte alsacienne</p>
	Lundi midi	Mardi Midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
VANCANCES SCOLAIRES								

du 06/03 au 10/03/2023			Mousse d'asperge au saumon fumé ----- Souris d'agneau braisée glacée au miel épicé, tajine de légumes ----- plateau de fromage ----- Ananas flambé, glace coco-gingembre.	Tartare de saumon, ----- Navarin aux légumes, ----- Moelleux au chocolat, compote de griotte	"Lorsque la musique rencontre la cuisine" Menu spécial, réservation auprès de FILE7 : https://billeterie.file7.com		Velouté de patate douce, chantilly coco, ----- Pavé de bœuf à l'échalote, asperges vertes rôti et champignons ----- dessert des pâtisseries	Gougères au lardon, ----- Escalope de volaille aux champignons et sa garniture ----- Pêche Melba
du 13/03 au 17/03/2023			Tarte fine tomate, raclette et jambon sec ----- Jambonnette de poulet fermier aux cèpes ----- Plateau de fromages ----- Buffet de desserts		Cromesquis au fromage et salade croquante ----- Souris d'agneau confite, petit épeautre ----- Dessert des pâtisseries		Bavarois d'artichaut, coques, couteau ----- Saumon, asperges et basilic ----- Dessert des pâtisseries	Choux farci à la julienne de légumes ----- Mignon de porc sauce moutarde ----- Dame blanche
du 20/03 au 24/03/2023	Crème de potimarron, œuf poché, ----- Suprême de daurade, beurre blanc anisé, compoté de fenouil et légumes rôtis ou Suprême de pintade à basse température, beurre composé ail et fines herbes, compoté de fenouil et légumes rôtis ----- Crème brûlée ou Salade de fruits		Noix de Saint Jacques sautées aux champignons, beurre noisette ----- Pavé de bar et langoustines au fenouil, mini ratatouille et brandade ----- Plateau de fromages ----- Moelleux au caramel	Duo de rilette, ----- Escalope Cordon Bleu, pommes forestières ----- Tarte Bourdaloue	Velouté de potimarron à la vanille, ----- Filet de sole dieppoise, tagliatelle à l'encre de seiche, ----- Dessert des pâtisseries		Burrata, légumes croquants, coulis de mâche, ----- Suprême de pintade farci, crémeux de carottes et pickles de légumes, ----- Dessert des pâtisseries	Asperges vertes, asperges blanches, ----- Magret, miel, gingembre, légumes nouveaux, ----- Fraises
	Lundi midi	Mardi Midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi

du 27/03 au 31/03/2023		Tartelette de légumes crus et cuits, ----- Lasagnes végétariennes, ----- Pudding aux graines de chia et fruits	Huitres glacées au Crément d'Alsace ----- Lotte à la mousse de St Jacques rôtie au bacon, risotto parfum truffe ----- Plateau de fromages ----- Entremet poires, caramel et poires flambées.	Crêpes gratinées aux fruits de mer, sauce crevette, ----- Marmite de la mer à la nage safranée ----- Dessert des pâtisseries			Tartare de thon à la tahitienne, ----- Suprême de volaille aux agrumes, asperges ----- Pavlova fruits de la passion et coco	Asperges vertes, asperges blanches, ----- Magret, miel, gingembre, légumes nouveaux, ----- Fraises
du 03/04 au 07/04/2023	Croquant d'asperges, ----- Magret au cassis, petit ragout de légumes de saison, ----- Les fraises en déclinaison	Tartelette de légumes crus et cuits, ----- Lasagnes végétariennes, ----- Pudding aux graines de chia et fruits	Examens en cuisine. Le menu ne peut être divulgué.	Tartine gourmande tomate/mozzarella, ----- Pavé de lieu grillé au chorizo, pomme bacon et courgettes ----- Moelleux au caramel		Examens Le menu ne peut être divulgué	Raviole de chou-fleur et ricotta, ----- Daurade et déclinaison de chou-fleur, ----- Chou-fleur, chocolat blanc et coco	Tabloué, ----- Tajine d'agneau aux légumes, ----- Ananas flambé accompagné de son sorbet et croustillant
du 10/04 au 14/04/2023		Menu proposé par les élèves Thème: Le développement durable	Examens en cuisine. Le menu ne peut être divulgué.	Croustade d'œufs brouillés au saumon fumé, ----- Sauté de veau provençale, pommes à l'anglaise, ----- Brochettes d'ananas rôti et sorbet coco		Examens Le menu ne peut être divulgué	Œuf en meurette, ----- Lotte et légumes primeurs, ----- Autour de la fraise	Cassiolette de moules gratinées, ----- Navarin d'agneau et sa garniture, ----- Banane flambée, glace vanille sauce chocolat
	Lundi midi	Mardi Midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi

<p>du 17/04 au 21/04/2023</p>	<p>Croquant d'asperges, ----- Magret au cassis, petit ragoût de légumes de saison, ----- Les fraises en déclinaison</p>	<p>Menu proposé par les élèves Thème: Le développement durable</p>	<p style="background-color: #cccccc;"></p>	<p>Salade Italienne, ----- Suprême de poulet grillé béarnaise, courgette farcie au quinoa ----- Tarte tatin</p>	<p style="background-color: #cccccc;"></p>	<p>Asperges vertes sauce mousseline, ----- Magret de canard et sa garniture ----- Baba aux agrumes</p>	<p style="background-color: #ff66ff;">Carpaccio de saumon, ----- Caneton en deux cuissons, purée Robuchon, ----- Fraisier</p>	<p>Coque à la bière, ----- Entrecote grillée sauce au poivre et sa garniture, ----- Assiette de fromage, ----- Bavarois aux fruits du moment et son coulis</p>
<p>VACANCES SCOLAIRES</p>								

Tarifs des menus hors boissons

14,00 €

18,00 €

22,00 €

26,00 €

35,00 €