

	Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Du 06 au 10 janvier 2025	FERME	FERME	FERME	FERME	FERME	FERME	FERME	FERME
Du 13 au 17 janvier 2025	Galette de sarrasin à l'andouille de Guémené **** Choucroute de la mer **** Mousse caramel beurre salé sur sablé breton	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, crémeux de carotte (Végétarien) *** Pudding aux graines de chia et compoté de poires fraîches	Soirée Antilles réalisée par les élèves	CCF 24 cvts Le menu ne peut être communiqué. EXAMEN	Soupe campagnarde aux diots de Savoie **** Tartiflette déstructurée aux myrtilles **** Tarte	THEME BRASSERIE Velouté de potiron *** Bavette à l'échalotte *** Sablé crème légère et ses fruits flambés Flambage	Coques et palourdes en cannelloni ** Ballotines de veau farcies aux morilles, sauce aux morilles, purée de patate douce et tagliatelles de légumes ** Flan revisité et Baileys glacé	FERME
du 20 au 24 janvier 2025	Feuilleté camembert **** Fondue de poireaux et st Jacques Pomme de terre vapeur **** Soufflé normand		Soirée Bordelaise réalisée par les élèves	Beignets de gambas, salade de chou blanc acidulé Papillote de poisson à l'orange, riz pilaf Bananes flambées et chocolat	Flammenkueche et sa salade de légumes croquants **** Choucroute de canard aux navets **** Pomme au four / Sirop d'érable / Bretzel	Salade de saison *** Blanquette de veau *** Galette des rois	Tartare de daurade Selle d'agneau, légumes braisés Fenouil et chocolat blanc	FERME
du 27 au 31 janvier 2025	Moules sauce poulette *** Saumon piqué au romarin *** Dessert de la classe de MAN	FERME	Soirée Amérique Latine réalisée par les élèves	FERME	Œuf cocotte en meurette **** Coq au vin jaune **** Poire / Cassis / Crumble	Verrine de brie frais et betterave crue *** Escalope de volaille grand-mère *** Dessert des pâtisseries	Cassolette de coquillages, sauce américaine *** Pavé de bœuf aux morilles Gnocchi, blettes *** Tarte aux agrumes déstructurées	FERME
du 03 au 07 février 2025	Moules sauce poulette *** Saumon piqué au romarin *** Dessert de la classe de MAN	Rillettes de sandre Salade d'endives, Comté, noix, pommes Rillettes du Man, cornichons *** Choucroute Alsacienne ** Choix fromage *** Choix desserts : tarte normande, choux chantilly, verrine citron	Soirée repas "gastronomique" en IDF réalisée par les élèves	CCF 24 cvts Le menu ne peut être communiqué. EXAMEN	Ficelle Picarde déstructurée **** Carbonnade de lapin **** Betterave	FERME	Tartare de langoustine *** Fricassée de volaille aux morilles Tagliatelles fraîches, cassolette de légumes oubliées *** Baba	Crème de potiron **** Darne de saumon, beurre nantais, lentilles cuisinées **** Assiette de fromages
du 10 au 14 février 2025	FERME		FERME	Cappuccino de butternut, marrons grillés Steak au poivre, pommes pont neuf Choux chantilly ou crème	Salade de pommes de terre **** Chou Farci **** Pomme pochée	Ficelle Picarde *** Navarrin d'agneau *** Salade de fruits dans tout ses états	FERME	Sablé au parmesan et sa mousse de chèvre **** Filet de sole meunière, pomme duchesse, Haricot verts **** Coulant au chocolat
	Menus à 14,00 € hors boissons		Menus à 21,00 € hors boissons		Menu à 26,00€ hors boissons		Menu à 36,00€ hors boissons	