

Semaine du 10/01/2022 au 14/01/2022

Lundi 10/01

Terrine de faisan aux abricots séchés et pistaches

Sauté d'autruche au miel, gingembre et noisettes, polenta frite

Figues à la glace vanille

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 11/01

Consommé de volaille, julienne de légumes et profiteroles au foie gras

Filets de rouget grillés sur galette de PdE, sauce balsamique et sirop d'orange

Tartellette au spéculoos, crème anglaise au caramel

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

Mercredi 12/01 *Menu à la carte*

Entrées :

Bisque de homard

Croustillant d'escargots et champignons sauce crème ail

Terrine d'asperges et truite saumonée fumée, salade printanière

Plats :

Carré d'agneau mariné, beignets de purée aux jeunes oignons, poêlée de légumes, sauce balsamique et romarin

Filets de sole farcis de mousse de saumon aux petits légumes, sauce au beurre blanc, polenta de crustacés

Ballotin de pintade truffée sous la peau farci aux écrevisses, émincé de cèpes, spaghetti à l'encre de seiche

Desserts :

Bavarois acidulé meringué, coulis de fruits rouges

Tiramisu au café, glace à la vanille

Savarin au rhum, citron vert et menthe, chantilly

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Jeudi 13/01

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/01

Vendredi 14/01

Parmigiana d'aubergine au basilic

Mignon de porcelet farci au chèvre et tomates confites, PdeT sautées, tombée de navets caramélisés

Crème brûlée façon Bonne Maman

Allergènes : 8 - 11 - 12

Semaine du 17/01/2022 au 21/01/2022

Lundi 17/01

Seiche farcie aux deux tomates

Jarret d'agneau à la Guinness, pommes grenailles

Strudel aux pommes et raisins, crème d'amandes et glace à la cannelle

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mardi 18/01

Foie gras poêlé Arlequin

Suprême de volaille, croquettes de panais aux châtaignes, sauce aux abricots et thym

Viennois aux pommes

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 19/01

Restaurant fermé (élèves en stage)

Jeudi 20/01

Restaurant fermé (élèves en stage)

Vendredi 21/01

Cuisses de grenouilles sautées à l'aïl et au champagne

Brochette de dinde marinée au gingembre et romarin, spaghetti parfumé à la truffe

Moelleux aux carottes et coco

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7

Semaine du 24/01/2022 au 28/01/2022

Lundi 24/01

Crème Saint Germain au flan de quorn, petits croutons

Pavé de bœuf sauce poivrée, pommes Pompadour, poêlée forestière

Croquette de poire coco

Allergènes : 1- 3 -7 -9 - 12

Mardi 25/01

Queues de scampis sautées aux légumes frits et curry

Mignon et rognon de veau à l'estragon et moutarde, PdeT tournées sautées au beurre

Mousse au chocolat aux grains de café

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 26/01

Restaurant fermé (élèves en stage)

Jeudi 27/01

Restaurant fermé (élèves en stage)

Vendredi 28/01

Moules et St Jacques aux pousses d'épinard

Feuille de chou farcie à l'ancienne, polenta à la ciboulette

Petit gâteau chaud au chocolat parfumé au cointreau

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 14

Semaine du 31/01/2022 au 04/02/2022

Lundi 31/01

Gambas au fruit de la passion

Ballotin de suprême de volaille à l'ardennaise, pois gourmands, pommes maxime

Forêt Noire

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 9 - 10

Mardi 01/02

Poêlée de seiches au piment d'Espelette

Cassolette de turbot et scampis à l'estragon, gratin de légumes d'autant au raifort

Riz au lait sur lit de caramel à la fleur de sel

Allergènes : 1 - 2 - 7 - 9 - 12 - 14

Mercredi 02/02 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/01

Jeudi 03/02 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/01

Vendredi 04/02

Carpaccio de bœuf classico à la vinaigrette d'agrume

Mignon de porcelet farci au chèvre et tomates confites, PdE sautées, tombée de navets caramélisés

Crème brûlée façon Bonne Maman

Allergènes : 1 - 3 - 7

Semaine du 07/02/2022 au 11/02/2022

Lundi 07/02

Bouillabaisse de coquillages

Tournedos de pluma, rosace d'aubergine et courgette, épinards à l'ail, patatas bravas

Cannelés bordelais

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 9 - 12 - 14

Mardi 08/02

Mille feuilles de bœuf, mousse de foie, toast brioché

Tournedos de canard aux figues, pommes chips

Gâteau de crêpes à l'ananas confit, sauce pina colada

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 12

Mercredi 09/02 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/01

Jeudi 10/02 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/01

Vendredi 11/02

Filet de sandre aux trois herbes, sauce au vin rouge

Entrecôte beurre maître d'hôtel, petite tomate au four en persillade, pommes allumettes

Beignets aux pommes et cannelle, crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 7

Semaine du 14/02/2022 au 18/02/2022

Lundi 14/02

Restaurant fermé (élèves en stage)

Mardi 15/02

Restaurant fermé (élèves en stage)

Mercredi 16/02 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/01

Jeudi 17/02 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/01

Vendredi 18/02

Velouté de chou-fleur et dés de saumon, chiffonnade d'aubergine

Ragoût de bœuf mijoté et légumes de saison, purée aux fines herbes

Mousse au chocolat noir, tuile de beurre de cacao et noisettes

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 12

Semaine du 21/02/2022 au 25/02/2022

Lundi 21/02

Restaurant fermé (élèves en stage)

Mardi 22/02

Restaurant fermé (élèves en stage)

Mercredi 23/02 Menu à la carte

Entrées :

Salade de scampis croquants, vinaigrette au fruit de la passion

Tartare de saumon et de St Jacques

Asperges sauce mousseline et basilic

Plats :

Dorade royale, sauce vierge, chips de vitelotte

Bœuf bourguignon

Homard Belle Vue

Desserts :

Gaufre chantilly et fraises

Croquant de biscuits roses et crème à la pistache

Cake à l'orange et chocolat

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Jeudi 24/02 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 23/02

Vendredi 25/02

Frisée aux lardons, vinaigrette de framboise

Magret de canard à la Kriek, chicon glacé et gratin savoyard

Feuilleté aux pommes, glace à la cannelle

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7

Semaine du 07/03/2022 au 11/03/2022

Lundi 07/03

Tarte fine de rougets, concassé de tomates, copeaux de parmesan

Entrecôte béarnaise, salade mixte, pommes gaufrette

Macarons à la framboise et estragon, crème anglaise à la menthe

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 10 - 12

Mardi 08/03

Terrine de volaille aux champignons, sauce au Porto rouge

Cabillaud frit au sabayon d'huîtres

Croquette de poire coco

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14

Mercredi 09/03

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/02

Jeudi 10/03

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/02

Vendredi 11/03

Salade de penne aux asperges, dés de tomates fraîches et origan

Rouleaux de porc et ananas à l'aigre doux, tombée de poireaux et pommes gaufrette

Crème brûlée au chocolat

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7

Semaine du 14/03/2022 au 18/03/2022

Lundi 14/03

Gratin de polenta aux escargots

Loup de mer au lard fumé et ciboulette

Sablé fin à la mangue, crème fouettée au fruit de la passion

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 12

Mardi 15/03

Cappuccino forestier, crème fouettée aux noisettes

Lotte au curry, pommes Dauphine aux poires et pommes

Petits choux à la mangue, coulis de framboise

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 16/03 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/02

Jeudi 17/03 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/02

Vendredi 18/03

Tartare de St Jacques aux pommes vertes

Carré d'agneau en croûte d'herbes et moutarde, tombée de haricots princesse, pommes Pont Neuf

Profiteroles à la vanille, coulis de fruits rouges au Porto

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 10 - 12 - 14

Semaine du 21/03/2022 au 25/03/2022

Lundi 21/03

Restaurant fermé (Epreuves de qualification)

Mardi 22/03

Restaurant fermé (Epreuves de qualification)

Mercredi 23/03

Restaurant fermé (Epreuves de qualification)

Jeudi 24/03 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/02

Vendredi 25/03

Velouté d'endives aux deux fromages d'abbaye

Couscous de volaille et merguez d'agneau, semoule fine aux raisins

Nems à la banane et sauce au chocolat noir

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7

Semaine du 28/03/2022 au 01/04/2022

Lundi 28/03

Croquettes de saumon fumé et de poireaux

Croustillant d'aubergines, mignon de porc aux 5 poivres et courgette grillée

Gâteau de crêpes à l'orange, crème anglaise parfumée à la lavande

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7

Mardi 29/03

Palourdes au beurre de basilic

Filet de bœuf aux 3 fruits et balsamique, semoule

Sablé au fruit de la passion, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mercredi 30/03

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/02

Jeudi 31/03

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/02

Vendredi 01/04

Demi baby homard au curry et poireaux

Magret de canard cuit en deux temps, sauce aux raisins marinés, PdE rissolées

Choux à la crème et pistache

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 8 - 12

Semaine du 18/04/2022 au 22/04/2022

Lundi 18/04

Lundi de Pâques

Mardi 19/04

Gambas grillés à la mexicaine

Joues de porc braisées à la normande

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 20/04

Restaurant fermé (élèves en stage)

Jeudi 21/04

Restaurant fermé (élèves en stage)

Vendredi 22/04

Restaurant fermé (élèves en stage)

Semaine du 25/04/2022 au 29/04/2022

Lundi 25/04

Poêlée aux champignons des bois et foie gras

Coquilles St Jacques grillées farcies aux trois tapenade, PdéT tournées sautées au beurre de pesto

Tarte au citron meringuée

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 14

Mardi 26/04

Velouté de patates douces et poire

Ballotin de volaille farci aux noix et pommes, poêlée de lardons et carottes, sauce au sirop d'érable

Gâteau espagnol aux amandes, noisettes et zestes, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 27/04

Restaurant fermé (élèves en stage)

Jeudi 28/04

Restaurant fermé (élèves en stage)

Vendredi 29/04

Restaurant fermé (élèves en stage)

Semaine du 02/05/2022 au 06/2022

Lundi 02/05

Crème de laitue aux coquillages et au concombre

Rognons de veau à la liégeoise, flambé au Peckot, parfumé aux baies de genévrier, pommes grenaille

Cassata à la sicilienne, amaretti, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mardi 03/05

Velouté de potimarron à l'emmental, croquants au fromage et graines de moutarde

Filet de turbot vapeur, chantilly aromatisée à la vodka, flan de brocoli

Tartelette soufflée au chocolat

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12

Mercredi 04/05

Restaurant fermé (élèves en stage)

Jeudi 05/05

Restaurant fermé (élèves en stage)

Vendredi 06/05

Restaurant fermé (élèves en stage)

Semaine du 09/05/2022 au 13/05/2022

Lundi 09/05

Quenelles de volaille à l'estragon

Lotte en croûte de pomme, chips de betterave

Paris - Brest

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9

Mardi 10/05

Croquette de viande, sauce salsa

Tajine de jarret de veau aux champignons, semoule aromatisée à la menthe et coriandre, fruits secs

Crêpe flambée à la pomme, glace au chocolat noir

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 11/05

Restaurant fermé (élèves en stage)

Jeudi 12/05

Restaurant fermé (élèves en stage)

Vendredi 13/05

Restaurant fermé (élèves en stage)

Semaine du 16/05/2022 au 20/05/2022

Lundi 16/05

Risotto de St Jacques

Joues de porc aux champignons

Dacquoise aux noix, raisins secs et crème au beurre au café

Allergènes : 1 - 5 - 9 - 12 - 14

Mardi 17/05

Dôme d'aspic de jambonneau farci à la mousse de jambon

Dos de cabillaud, purée de céleri rave, sauce à l'anis étoilé

Tarte catalane aux framboises, noisettes, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

Mercredi 18/05

Menu à la carte

Entrées

Asperges vertes et blanches à la flamande

Salade de magret fumé à la noisette et pomme

Saumon mariné sauce moutarde

Plats

Carré d'agneau, brochette de PdeT, tomate persillée, sauce au thym

Magret de canard sauce aux cèpes, gratin dauphinois

Entrecôte poêlée, béarnaise, salade mixte, pommes sautées

Desserts

Crème brûlée

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Forêt Noire, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12

Jeudi 19/05

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 18/05

Vendredi 20/05

Courgette farcie à la mousse de poisson

Saltimbocco alla romana, tagliatelles au beurre salé

Tartelette aux pommes et à la marmelade d'orange

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7

Semaine du 23/05/2022 au 28/05/2022

Lundi 23/05

Ravioles de brandade de dorade, sauce crustacés

Côtes d'agneau, pomme frite, tonnelet de courgette farci de pulée

Tarte aux pommes impératrice

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9

Mardi 24/05

Cuisses de grenouilles en croûte de sésame, sauce à l'estragon

Perche poêlée, champignons sautés, gnocchi et épinards

Cake au chocolat, sorbet mangue

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12

Mercredi 25/05

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 18/05

Jeudi 26/05

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 18/05

Vendredi 27/05

Soupe à la noix de coco, scampis et citronnelle

Souris d'agneau aux petits légumes, champignons des bois et galette de PdeT

Dame Blanche classique

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12

Semaine du 30/05/2022 au 02/06/2022

Lundi 30/05

Restaurant fermé (Epreuves de qualification)

Mardi 31/05

Restaurant fermé (Epreuves de qualification)

Mercredi 01/06

Restaurant fermé (Epreuves de qualification)

Jeudi 02/06

Restaurant fermé (Epreuves de qualification)

Vendredi 03/06

Gambas sautées à l'ail façon plancha au piment d'Espelette

Magret de canard sauce aigre douce aux petits oignons glacés, polenta sautée à la sauge

Tartelette aux ananas, sauce fine aux fruits rouges

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 12

Semaine du 06/06/2022 au 10/06/2022

Lundi 06/06

Restaurant fermé (Lundi de Pentecôte)

Mardi 07/06

Mousse de perche du Nil, sauce au beurre à l'orange

Entrecôte grillée Helder, fagot de haricots, brochette de PdeT

Entremets au chocolat et poire confite

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

Mercredi 08/06

Restaurant fermé (Epreuves de qualification)

Jeudi 09/06

Restaurant fermé (Epreuves de qualification)

Vendredi 10/06

Loup de mer au basilic, asperges vertes glacées au beurre

Paëlla de volaille à la valencienne

Crêpe à la fleur d'oranger, bananes et caramel

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14