



Madame, Monsieur,

Pour l'année scolaire 2016-2017

Nous vous présentons ci-dessous, les menus du « Restaurant d'application » de l'établissement.
Cette année, les repas seront servis à l'heure du déjeuner : MARDI, JEUDI, VENDREDI.

Les dîners seront servis le JEUDI (feuilleton joint).

N.B. Le calendrier tient compte des PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel) et des vacances scolaires.

Les progressions des menus correspondent à des niveaux de formation différents : **Bac Pro 1^{ère}, 2^{ème} ou 3^{ème} année.**

Conformément au référentiel, les menus de **Bac Pro Restauration** sont relatifs à un **thème donné ou à un panier.**

Les tarifs : Repas complet : Mardi, Jeudi, Vendredi : 12.50 euros

Possibilité de « **Formule binaire** » aux 3 déjeuners : **10.50 euros**

& A chacune des prestations, un plateau de fromages A.O.P. est proposé avec un supplément de 1.50 euros.

& Certains **Jeudi & Vendredi** les réalisations de la *mention complémentaire «Desserts de Restaurant »* sont proposées dans les menus.

Dates	Menus	Eveil des papilles avec ...
S e p t e m b r e 2 0 1 6		
Vendredi 09	Salade aveyronnaise Cassoulet aux haricots tarbais Croustade aux pommes Sorbet au thé d'Aubrac	Sud Ouest
Vendredi 16	Calamars farcis Brandade de Nîmes Poêlée d'artichauts Crème catalane, croquant provençal	Languedoc Roussillon
Vendredi 23	Hûtre à la fondue de poireaux Canon d'agneau à la sauge - Brick de cèpes Tarte agenaise	Aquitaine Bordelais
Vendredi 30	Flammeküêche et wurstsalat Truite au bleue - Spätzles Forêt noire	Alsace Lorraine
O c t o b r e 2 0 1 6		
*Mardi 04	Œuf mimosa Pavé de colin poché, bouillon d'herbes - Riz créole Tarte aux pommes ou <i>miracle en cuisine</i>	
*Mardi 11	Tarte aux légumes Escalope de dinde chasseur - Pommes miettes Croquant aux fruits - Glace vanille ou <i>prouesse de novices</i>	
N o v e m b r e 2 0 1 6		
Vendredi 04	Soupe de poissons Aïoli léger, coulis d'olives noires Tarte tropézienne	PACA
Mardi 08	Quiche chasseur Escalope de porc à la moutarde - Flan de légumes Fruits d'automne caramélisés	
Jeudi 10	Velouté de potiron Jambonnette de poulet aux marrons Tarte miel et noix	Rentrée automnale
Mardi 15	Œuf rémoulade Pavé de colin poché coulis de poivrons - Flan de carottes Tarte aux pommes	
Jeudi 17	Œuf poché genevoise Civet de canard au vin de Cahors – Polenta croustillante Ile flottante au coulis de fruits rouges au vin	Cuisine au vin
Vendredi 18	Examen blanc	

Mardi 22	Gnocchi à la romaine Sauté de porc au vin rouge - Pommes cocottes et purée Biscuit roulée pâtissière	
Jeudi 24	Moules à la bière belge Cabillaud à la royale Tarte liégeoise et chipolata bruxelloise ou <i>éclair de génie</i>	Le Benelux
Vendredi 25	Tarte renversée aux endives Carbonnade flamande - Frites Clafouch'ti ou <i>farandole de crêpes</i>	Haut de France
D é c e m b r e 2 0 1 6		
Jeudi 01	Assiette nordique et Bagels Irish breakfast Gâteau norvégien et cupcake aux deux citrons ou <i>Pithiviers aux fruits</i>	Brunch d'Europe du Nord
Vendredi 02	Crêpe maraîchère ou brochette de crêpes Galette paysanne ou crêpe monsieur Crêpe tiramisu, profiteroles de crêpes ou <i>feuilleté saveur Tatin</i>	Bretagne
Jeudi 08	Raviole de Carinthie Bœuf Stroganoff - Chou rouge braisé Sachertorte ou <i>buffet d'entremets</i>	Allemagne Autriche
Vendredi 09	<i>Journée Enseignement catholique</i>	
Jeudi 15	Crème de cèleri Pavé de bœuf aux marrons - Ecrasé de patate douce Bûche ou <i>bûche champenoise</i>	Avant les fêtes
Vendredi 16	Carpaccio de saumon Cuisse de canard aux cerises - Chips de légumes Soufflé au Champagne ou <i>assiette gourmande marrons</i>	Préface de Noël
J a n v i e r 2 0 1 7		
Mardi 03	Salade de pamplemousse et crevettes Blanquette de cuisse de lapin - Riz pilaf Petit pot	
Jeudi 05	Avocat en tartare et en smoothie Chartreuse de merlan aux macaronis Verrine tout chocolat ou <i>tarte tropézienne</i>	Après les fêtes
Vendredi 06	Salade Lyonnaise Fondue savoyarde Grenoblois ou <i>best'off de beignets</i>	Savoie Rhône
Mardi 10	Soupe de potiron Truite meunière - Pomme anglaise et gratin de haricots verts Galette frangipane	
Jeudi 12	Soupe égyptienne aux lentilles et cumin Maffé de poulet aux arachides Gratin de mangue à la noix de coco, ménénath	Afrique subsaharienne
Vendredi 13	Petits farcis de la Côte Fleurie Croustillant de merlan à l'andouille de Vire - Coco de Paimpol Gâteau aux pommes et caramel au beurre salé ou <i>kouign-amann fruits rouges</i>	Normandie Mer
Mardi 17	Gougère sauce Mornay Cuisse de canard poêlée - Endives braisées sauce Porto Crêpes	
Jeudi 19	Certification	
Vendredi 20	Certification	
Mardi 24	Potage minestrone Rôti de porc au romarin - Pomme croquette Choux à la crème	
Jeudi 26	Soupe chinoise aux crevettes et son maki Porc au caramel à la chinoise et nikoman japonais Clafoutis aux litchis et pamplemousse Thé glacé et son gâteau	Chine Japon
Vendredi 27	Soufflé au Cantal Potée auvergnate Flognarde aux poires Fruits à la verveine	Auvergne Limousin
Mardi 31	Gnocchi parisienne Filet de limande au cidre - Crémée de poireaux Œuf à la neige	
F é v r i e r 2 0 1 7		
Jeudi 02	Tarte océane, beurre de coquillage au pistou Filet de limande glacé - Crème renversée aux champignons Pêche Melba en barque ou <i>tart'in de France</i>	Saveurs océanes
Vendredi 03	Tarte fine au Morteau Epaule d'agneau confite - Marmelade d'aubergine et croquette d'échenon Soupe aux cerises ou <i>aronde de desserts</i>	Franche Comté
Mardi 21	Légumes à la grecque Côte d'agneau sautée Beurre maître d'hôtel - Duo de purées Fruits Condé	
Jeudi 23	Pokora de soja, sauce indienne Curry d'agneau Légumes aux épices indiennes	Parfums de l'Inde

	Halwa et kulfi (gâteau de riz et glace pistache)	
Vendredi 24	Gougère aux escargots Salmis de canard bourguignon et ses haricots verts Coupe glacée dijonnaise	La Bourgogne
Mardi 28	Moules à la marinière Darne de colin au court bouillon Beurre blanc - Paella de légumes Charlotte Virginie	
M a r s 2 0 1 7		
Jeudi 02	Mézèdes (buffet d'entrées) Osso bucco piémontaise Tiramisu et baklawas ou <i>carte des desserts MC</i>	Grèce Italie
Vendredi 03	Œuf mollet piperade Axa Gâteau basque à la crème pâtissière ou <i>carte des desserts MC</i>	Aquitaine Basque
Mardi 07	Velouté aux champignons Navarin aux petits légumes Crème au caramel	
Jeudi 09	Pinchas, banderillas et tapas Porco con amêijores(coques) - Riz façon paella Piña rellena (ananas) et pudim d'amandaos ou <i>entremets rucher</i>	Espagne Portugal
Vendredi 10	Longuet tomate/mozzarella et salade coleslaw Croûte carpaccio de bœuf et Salade de pommes de terre-poulet-avocat Pain perdu aux fruits rouges et salade de fruits ou <i>dessert Winnie et Maya</i>	Salade et tartine
Mardi 14	Omelette roulée aux champignons et noix Entrecôte sautée, jus de persil - Carottes Vichy Clafoutis	
Jeudi 16	Bessara aux lentilles Couscous marocain Tajine tunisienne de fruits au Ras el Hanout, macaron du Maroc	Afrique du Nord
Vendredi 17	Consommé froid à la mâche Dos de saumon grillé nantais - Petits légumes glacés Pithiviers, sorbet Cointreau	Val de Loire
Mardi 21	Beignets de crevettes Pintadeau rôti sur canapé - Petits pois à la française Mousse au chocolat et pastilla fruits rouges	
Jeudi 23	Verrine gaspacho au guacamole Burritos de poisson et fajitas végétarienne Gâteau à la mexicaine ou <i>dessert fromagé sucré</i>	Inspiration mexicaine
Vendredi 24	Tartelette de légumes au St Nectaire Brochette de poulet - Ragoût de fèves et petits pois Bombe citron gingembre ou <i>gâteau magique 3 en 1</i>	Printemps
Vendredi 31	Semaine Culturelle	
A v r i l 2 0 1 7		
Mardi 18	Œuf cocotte Duxelles Fisch and chips Poire Belle-Hélène	
Jeudi 20	Crème brûlée aux asperges Magret de canard farci - Ratatouille de légumes printaniers Feuillantine aux fraises	Menu printanier
Vendredi 21	Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons Souris d'agneau braisée - Pommes de terre façon brioche Nid gourmand	Après Pâques
Mardi 25	Tartare de truite et concombre Carré d'agneau rôti - Courgettes farcies Bavarois capuccino	
Jeudi 27	Salade Waldorf Chiard québécois Cheese cake caramel et glace cookies	Amérique du Nord
Vendredi 28	Bavarois d'asperges, crème moussueuse à la Fourme d'Ambert Rouget en salsa Nougat glacé	Clap de fin
M a i 2 0 1 7		
Mardi 02	Rouleau de printemps Escalope de veau panée - Spaghetti milanaise Beignets de fruits	
Jeudi 04	Examen blanc cuisine	
Mardi 09	Cocktail d'avocat, crevettes et pamplemousse Darne de saumon grillée Sauce hollandaise - Pomme darphin Crème brûlée	
Jeudi 11	Céviche péruvien Brochette de bœuf piquante Flan et gâteau brésilien	Amérique du sud
Mardi 16	Examen blanc	

Jeudi 18	Salade de crevettes et ananas Pintade en cocotte lutée Poire au porto et crêpes de chou fleur Rizotto aux fruits secs et jus de cèleri	Saveurs « salée – sucrée »
Mardi 23	Gaspacho de tomates Poulet grillé - Fagot d'asperges, fenouil braisé Bavarois aux fraises	
Jeudi 25	Férié	
J u i n 2 0 1 7		
Du 01 au 14 Juin...	Suivant directives académiques pour déroulement des épreuves finales du Baccalauréat professionnel Restauration.	

*Merci de votre fidélité et de votre précieuse collaboration auprès de nos élèves.
L'équipe pédagogique.*

Professeurs de cuisine & pâtisserie	Professeurs de Commercialisation et Services en Restauration	Madame LACROIX Claudie, professeur chargée de la coordination au Lycée hôtelier
Monsieur MOREU Nicolas (Restaurant « Art et galets » Villeneuve) Monsieur DELERIS Christian Monsieur ROQUES Christophe	Madame CATUSSE Charlotte Madame DELBRUEL Régine Monsieur SOULARD Stéphane	

A très bientôt...



Menus Jeudi en nocturne 2016.2017

Réservations au : 05-65-45-01-13 ou 0121255z@ac-toulouse.fr

Date	Thème	Menu
17-Nov 15€	Examen blanc CSR 1ePro	Velouté de potimarron à la réglisse Magret de canard sauce aux champignons - Endives braisées Plateau de fromages Saint Honoré
01-déc 25€	Un soir au pays basque	Mini cannelé brebis-chorizo Chipirons à l'encre Dos de cabillaud en sauce verte - Riz à l'espagnole Crème catalane Financier à la cerise noire
08-déc 35€	Autour de la truffe	Tartine au beurre de truffe Œuf mayonnaise à la truffe Poule faisane rôtie au lard - Risotto de coquillettes à la truffe Glace vanille à la truffe
15-déc 30€	En attendant Noël	Petit macaron au saumon fumé et au citron vert Huitres au citron caviar Cailles rôties au miel et aux épices - Légumes fondants Sabayon glacé mangue et champagne
05-janv 22€	Couleurs d'hiver	Sucette au chèvre en trois couleurs Œuf mollet saveurs d'automne Travers de porc caramélisé au miel - Polenta croustillante aux girolles et parmesan Tatin d'ananas et crumble aux épices
12-janv 25€	Le tour de l'Asie en 80 minutes	Mini-brochette indonésienne Gambas croustillantes lait de coco et curry vert Blanquette de veau façon thaï - Wok de légumes Tempura de fruits frais
26-janv 15€	Menu avec choix Examen blanc TPro	Velouté de potiron ou Mousse d'avocat à la truite fumée Pavé de saumon au beurre blanc ou Carré d'agneau - Endives braisées Buffet de desserts : salade de fruits exotique, tarte au citron, moelleux au chocolat sauce anglaise
02-fév 15€	Menu avec choix Examen blanc TPro	Velouté à la châtaigne ou Salade de lentilles au saumon fumé Dos de cabillaud aux légumes oubliés ou Magret de canard et trilogie de choux Buffet de desserts : tarte aux pommes, salade d'agrumes à la fleur d'oranger, forêt noire sauce anglaise
23-fév 25€	La vie en rose	Rillettes aux deux saumons et gingembre Œuf en meurette Bœuf croustillant - Riz rosé à la betterave Tartelette aux pralines
02-fév 24€	Un jour j'irai à New York avec toi...	Mini rolls pastrami-cream cheese Salade Cobb Hamburger maison, pain brioché, steak haché au couteau, cheddar, sauce barbecue, oignons confits - Frites maison, coleslaw Déclinaison de cheesecakes (classique, chocolat blanc et fruits rouges)
09-mars 30€	Le menu des gourmands	Crèmeux lard-petit pois Fond d'artichaut farci au chutney d'oignons et raisin, foie gras poêlé Escalope de ris de veau croustillante. Asperges vinaigre de framboise Café gourmand : Baba au rhum, cannelé et coulant au chocolat.
16-mars 24€	Un air d'Italie	Brochette apéritive burratina/coppa Trio de panna cotta salée Carré de porc en croûte gremolata - Lasagnes de légumes confits au pesto Tiramisu au kiwi
23-mars 24€	L'appel du printemps	Carpaccio aux deux betteraves Fraîcheur de tourteau, granny smith et citron vert Saumon en croute d'herbes - Escabèche de carottes Crème brûlée de printemps
20-avr 15€	Menu avec choix Examen blanc TPro	Salade de la mer ou Tatin de légumes Pavé de bœuf sauce béarnaise ou Filet de rouget sauce vierge et pommes de terre confites Buffet de desserts : tarte aux fraises, crumble rhubarbe et banoffee
27-avr 15€	Menu avec choix Examen blanc TPro	Salade Caesar ou Quiche lorraine Roulé de limande au lard fumé, écrasée de pommes de terre ou Entrecôte, tagliatelles de légumes Buffet de desserts : Salade fraises à la menthe, tarte rhubarbe, tiramisu
18-mai	Soirée de clôture	Au choix de la classe de Terminale Bac Pro Cuisine et C.S.R.



Merci de votre fidélité et de votre précieuse collaboration auprès de nos élèves. L'équipe pédagogique.