



Madame, Monsieur,

*Pour l'année scolaire 2017-2018*

Nous vous présentons ci-dessous, les menus du « Restaurant d'application » de l'établissement.

**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<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> 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** ou **« Formule binaire »** : **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 ...
<b>S e p t e m b r e 2 0 1 7</b>		
Vend. 08-09	Bavarois de tomate au basilic Aubergine à la bitteroise Glace à l'huile d'olive et oreillettes	Languedoc Roussillon
Vend. 15-09	Salade quercynoise Canard rôti, jus au Fronton et haricots tarbais à la tomate Tourte des Pyrénées aux myrtilles ou <i>Forêt noire « traditionnelle »</i>	Midi Pyrénées
Vend. 22-09	Brouillade d'œufs en piperade Roulade d'agneau aux champignons et jambon, écrasé de pommes de terre Gâteau basque à la cerise	Pays Basque
Vend. 29-09	Feuilleté au chèvre et aux raisins Filet de merlu à la bordelaise, riz pilaf Poire pochée au vin épicé et mouchou ou <i>Sablé petit beurre coco</i>	Le Bordelais
<b>O c t o b r e 2 0 1 7</b>		
Vend. 06-10	Soupe aux pois cassés Roulade de boeuf à la lorraine et chou rouge aux pommes Tarte aux quetsches	Alsace Lorraine
Vend. 13-10	Tourte aux herbes Lasagnes corse Fiadone au citron	La Corse
Mardi 10-10	Duo d'omelettes plates roulées Filet de poisson poché bouillon d'herbes, pommes anglaise Tarte aux pommes	
<b>N o v e m b r e 2 0 1 7</b>		
Mardi 07-11	Œuf mollet, bohémienne de légumes et son bouillon Escalope de poulet chasseur, riz aux herbes Croquant aux fruits et glace vanille	
Jeudi 09-11	Vol au vent des vendanges Pintade uvale, flan de carottes Semoule et clafoutis aux raisins	Fin des vendanges
Vend. 10-11	Tourte ardennaise Poulet braisé au Champagne et champignons, tagliatelles Tiramisu aux framboises biscuits roses de Reims	Champagne
Mardi 14-11	Crique et œuf mollet en meurette Escalope de volaille Lautrec, bohémienne de légumes Croquant et poire caramélisée	
Jeudi 16-11	Camembert rôti Rôti de veau Orloff, tagliatelles de légumes Tarte fine aux poires ou <i>Comme un éclair TROP choux</i>	Comme au bistrot
Vend. 17-11	Soupe à l'oseille Tartiflette Gâteau de Savoie ou <i>Farandoles de crêpes façonnées et dentelles</i>	Savoie
Mardi 21-11	Salade d'omelette Pavé de poisson poché sauce meurette, pommes anglaise Tarte aux pommes	
Jeudi 23-11	Après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis	Panier d'automne

<b>Vend. 24-11</b>	Examen blanc <i>Les menus seront communiqués juste avant l'examen</i> (Apéritif offert)	
<b>Mardi 28-11</b>	Caroline au jambon Veau aux agrumes, riz créole Pommes au four, sablé breton	
<b>Jeudi 30-11</b>	Samossas aux légumes et crevettes épicées Curry d'agneau au coco Glace indienne et halwa aux carottes ou <i>Pithiviers revu, aux fruits et vanille</i>	<b>Saveurs de l'Inde</b>
<b>D é c e m b r e 2 0 1 7</b>		
<b>Vend. 01-12</b>	Examen blanc <i>Les menus seront communiqués juste avant l'examen</i> (Apéritif offert)	
<b>Mardi 05-12</b>	Chou fleur à la hongroise Blanquette au chou vert Bûche ganache poire	
<b>Jeudi 07-12</b>	Dim Sun au crabe, carottes et crevettes Chop suey au bœuf, riz cantonnais Tiramisu aux framboises et litchis ou <i>TOP 5 d'entremets classiques</i>	<b>Parfums asiatiques</b>
<b>Vend. 08-12</b>	Salade auvergnate Chou farci à l'auvergnate et lentilles mijotées Clafoutis aux cerises ou <i>Blanc Manger aux fruits et Oublie croustillante</i>	<b>L'Auvergne</b>
<b>Jeudi 14-12</b>	Briouats aux fruits de mer Kébab de poulet aux aubergines, tajine de légumes Couscous fruits secs et salade d'orange	<b>Afrique du Nord</b>
<b>Vend. 15-12</b>	Butternut et truite fumée à la graine de fenouil Poulet de Bresse aux écrevisses et crozets au morbier Crème brûlée à l'absinthe et griottines	<b>Le Jura</b>
<b>Jeudi 21-12</b>	Huitres creuses en carpaccio et crevettes grises cupcake Flétan façon crumble, pommes grenailles Bûche de fêtes ou <i>Bûche Champenoise fruits exotiques</i>	<b>Préambules de fêtes</b>
<b>J a n v i e r 2 0 1 8</b>		
<b>Mardi 09-01</b>	Velouté aux champignons Côte d'agneau sautée, gratin Parmentier et carottes glacées Galette	
<b>Jeudi 11-01</b>	Encornets farcis Petit ragoût de fruits de mer, julienne de légumes Coquille façon tarte aux fruits ou <i>Tarte tropézienne / Couronne des Rois</i>	<b>Fruits de mer sans plateau</b>
<b>Vend. 12-01</b>	Œuf en meurette Bœuf bourguignon et pommes à l'anglaise Tartouillat et sorbet cassis ou <i>Best'Off Beignets : Donuts</i>	<b>La Bourgogne</b>
<b>Mardi 16-01</b>	Quiche chasseur Filet de poisson arlésienne, flan de carottes Gratin d'agrumes	
<b>Jeudi 18-01</b>	Antipasti et salade grecque Frito-misto de poisson et légumes chauds à la grecque Gourmandises ensoleillées	<b>Italie Grèce</b>
<b>Vend. 19-01</b>	Velouté de mâche safrané Filet mignon rôti, crème légère aux cèpes et au muscadet, poêlée de légumes anciens Tarte Tatin	<b>Le Val de Loire</b>
<b>Mardi 23-01</b>	Potage cultivateur Curry de volaille, semoule aux poivrons Mousse au chocolat et brioche perdue	
<b>Jeudi 25-01</b>	<b>Examen CERTIFICATION</b>	
<b>Mardi 30-01</b>	Terrine de légumes, sauce tomate Truite aux amandes, riz pilaf Profiteroles crème pâtissière	
<b>F é v r i e r 2 0 1 8</b>		
<b>Jeudi 01-02</b>	Gratin de moules et poireaux Carbonade flamande, chicons et choux de Bruxelles Spéculos en deux façons ou <i>La Tart'in, coin de France</i>	<b>Honneur au Benelux</b>
<b>Vend. 02-02</b>	Salade de lentilles du Berry au Sainte Maure gratiné Charbonnée de cochon Gâteau nantais au rhum et amandes ou <i>l'Aronde des desserts cacao, cornet garni</i>	<b>Le Centre</b>
<b>Mardi 06-02</b>	Potage St Germain Cuisse de canard bordelaise, pommes dauphine Assiette de la chandeleur	
<b>Jeudi 08-02</b>	Duo Caldo verde et gaspacho Paëlla et ses boulinhos de bacalhau Pastéis de nata y coulis de naranja ou <i>5 entremets au buffet du jour</i>	<b>Espagne Portugal</b>
<b>Vend. 09-02</b>	Achards de légumes mauriciens et crevettes Cari de canard des îles Flan antillais à l'ananas ou <i>Desserts à l'assiette à la carte des desserts du jour</i>	<b>Les Dom Tom</b>
<b>Mardi 13-02</b>	<b>Voyage</b>	
<b>M a r s 2 0 1 8</b>		
<b>Mardi 06-03</b>	Gnocchi à la romaine Darne de colin pochée, fenouil braisé Pudding diplomate	

<b>Jeudi 08-03</b>	Saumon en Gravlax Canard à la finlandaise, chou rouge braisé Comme une omelette norvégienne	<b>Europe du Nord</b>
<b>Vend. 09-03</b>	Ficelle Picarde Rôti de porc au Maroilles et frites maison Coings rôtis à la vanille et gaufrettes	<b>Les Hauts de France</b>
<b>Mardi 13-03</b>	Roulé au fromage Poulet sauté basquaise, pommes cocotte Crème brûlée et pruneaux flambés	
<b>Jeudi 15-03</b>	Consommé aux spatzels et bretzels Weinerschnitzel (escalope panée) et kartoffelsalade (pommes de terre) Linzertarte et vague du Danube ou <i>Les « TogaToughers »</i>	<b>Allemagne Autriche</b>
<b>Vend. 16-03</b>	Rillettes de maquereaux Sauté de veau au cidre et pommes, tagliatelles fraîches Tarte normande et sorbet Calvados ou <i>T' ou K'fé Gourmand, madeleines</i>	<b>La Normandie</b>
<b>Mardi 20-03</b>	Crudités Carré d'agneau, gratin de haricots verts Riz Condé	
<b>Jeudi 22-03</b>	Salade mexicaine au fromage Tacos de poulet mariné sauce coriandre et Téquila Pastel de camote y piña (gâteau patate douce et ananas), raspado de sandia (granité de pastèque) ou <i>Gâteau magique en assiette gourmande</i>	<b>Inspiration mexicaine</b>
<b>Vend. 23-03</b>	Salade bretonne aux artichauts et crevettes Pavé de saumon rôti au jus d'étrilles, écrasé de pommes de terre à l'estragon Makis de crêpes à la mousse au chocolat	<b>La Bretagne</b>
<b>Mardi 27-03</b>	Gaspacho Dane de saumon grillée, sauce hollandaise, brocolis Bavarois vanille chocolat	
<b>Jeudi 29-03</b>	Œuf bénédicte Canon d'agneau en croûte, pommes Anna Royal chocolat	<b>Avant goût de Pâques</b>
<b>Vend. 30-03</b>	Huîtres de Marennes-Oléron Carré d'agneau rôti, sauce crémée au Cognac, mijotée de mogettes Broyé du Poitou et salade de fruits de saison	<b>Le Poitou-Charentes</b>
<b>A v r i l 2 0 1 8</b>		
<b>Mardi 03-04</b>	Moules marinière Emincé de dinde Strogonoff, pommes darphin Fromage blanc et fruits rouges	
<b>Jeudi 05-04</b>	Salade de maïs et quinoa, empanadas au fromage Feijoada au riz Tarte brésilienne et glace à la confiture de lait	<b>Amérique du Sud</b>
<b>Vend. 06-04</b>	Tartelette au lapin, tapenade et tomates confites Civet de lapin au cacao et purée de céleri Mousse au chocolat en coque d'œuf et madeleine	<b>Pâques</b>
<b>Mardi 10-04</b>	Picausel en salade Rôti de porc aux olives, gratin de blettes Charlotte Virginie	
<b>Jeudi 12-04</b>	Frittata oignons et asperges Filet de rouget, émulsion de légumes et fèves à la menthe Mini pavlova aux fruits	<b>Menu Printanier</b>
<b>Vend. 13-04</b>	Tartare de saumon et dorade aux 2 citrons et aux herbes fraîches Pièce du boucher grillée, sauce béarnaise et poêlée de légumes Riz au lait et caramel au beurre salé	<b>Le menu final</b>
<b>M a i 2 0 1 8</b>		
<b>Jeudi 03-05</b>	Salade de carottes à l'orange Magret de canard au cidre, chips de céleri rave et pommes Soupe de melon et pêches, granité thym-citron	<b>Cuisine aux fruits</b>
<b>Jeudi 10-05</b>	Burger de carottes Carré de porc glacé au sirop d'érable, purée de patates douces Duo de cheesecakes	<b>Amérique du Nord</b>
<b>Mardi 15-05</b>	Beignet de crevettes, sauce tartare Poulet grillé, fagot d'asperges et tomate provençale Bavarois fraise	
<b>Jeudi 17-05</b>	Après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis Cornetto et Esquimau glace maison	<b>Panier de printemps</b>
<b>Mardi 22-05</b>	Salade d'endives au pamplemousse Escalope de saumon, courgette farcie Tarte grillagée à l'orange	
<b>Jeudi 24-05</b>	Velouté aux fanes de radis Mousseline de merlan en habit vert et sa sauce verte, légumes printaniers Mousse au kiwi et macaron au thé Macha	<b>Osez le vert</b>
<b>Mardi 29-05</b>	Nettoyage	

# Juin 2018

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.*

<b>Professeurs de cuisine &amp; pâtisserie</b>  Monsieur <b>DELERIS</b> Christian Monsieur <b>ROQUES</b> Christophe Monsieur <b>SOULARD</b> Stéphane	<b>Professeurs de Commercialisation et Services en Restauration</b>  Madame <b>CALVET</b> Justine Madame <b>CATUSSE</b> Charlotte Madame <b>DELBRUEL</b> Régine	Madame <b>LACROIX</b> Claudie, professeur chargée de la <b>coordination au Lycée hôtelier</b>
--	---	--

## Menus Jeudi en nocturne 2017.2018

Réservations au : 05-65-45-01-13 ou [0121255z@ac-toulouse.fr](mailto:0121255z@ac-toulouse.fr)

Date	Thème	Menu
16/11 <b>20.00 €</b>	ACCORD METS ET VINS PRIMEURS Gaillac primeur	Gougère + Assortiment de charcuteries Œuf en meurette Champignons farcis et vélines de légumes poêlés Saucisson en brioche Frites de fourme d'Ambert. Assiette de fromages de chèvre et brebis Sablé aux pommes crème brûlée au Calvados
23/11 <b>22.00 €</b>	La Chorale	Valse de boudins et pommes sur tarte fine, jus de viande au cidre Cœur de lieu jaune en croûte d'olives noires et purée de légumes Opéra au chocolat guayaquil
30/11	Un chef <i>(la composition du menu et le tarif seront annoncés au mois d'octobre)</i>	Menu proposé par Monsieur Brun Restaurant « Le Haut Allier » à Alleyras (1 étoile Michelin)
07/12 <b>25.00 €</b>	Diner locavore (Menu à base de produits du terroir)	Repas locavore et vente de produits du terroir
14/12 <b>40.00 €</b>	La table du trufficulteur	Velouté de châtaigne à la truffe Carpaccio de bœuf à la vinaigrette truffée Blanquette de veau à la truffe, tagliatelles fraîches <i>Truffe chocolat crème brûlée et mignardises</i>
21/12 <b>35.00 €</b>	L'Approche de Noël	Tartare de Saint Jacques et avocat au citron vert Foie gras de canard mariné à la crème de châtaignes et artichaut Pigeon rôti et confit aux girolles, pommes de terre confites Entremets Dulcey, pommes caramélisées et spéculos
18/01 <b>35.00 €</b>	Saint Jo les flots	Mise en bouche : Huîtres gratinées en persillade Bisque de crustacés Estouffade de fruits de mer au yuzu, pommes vitelotte à l'anglaise OU Plateau de fruits de mer Biscuit sablé aux algues et glace pistache
01/02 <b>16.00 €</b>		Examen blanc TPRO (Apéritif offert) <i>Les menus seront communiqués juste avant l'examen</i>
08/02 <b>16.00 €</b>		Examen blanc TPRO (Apéritif offert) <i>Les menus seront communiqués juste avant l'examen</i>
08/03 <b>25.00 €</b>	La Vie en rose	Tarte fine au confit d'oignons rouges et speck Filet de maigre grillé, risotto de chou rouge et écume de négrette Panna cotta à la rhubarbe aux éclats de praline
22/03 <b>22.00 €</b>	Un air printanier	Acras au basilic Terrine d'effilochée de bœuf, siphon au raifort Suprême de volaille au thym, petite ratatouille au pesto et pommes paillason <i>Dessert fromagé sucré</i>
29/03	Un Chef <i>(la composition du menu et le tarif seront annoncés au mois d'octobre)</i>	Menu proposé par Monsieur Cyril ATTRAZIC Restaurant « Chez Camillou » à Aumont Aubrac (1 étoile Michelin)
05/04 <b>16.00 €</b>		Examen blanc TPRO (Apéritif offert) <i>Les menus seront communiqués juste avant l'examen</i>
12/04 <b>16.00 €</b>		Examen blanc TPRO (Apéritif offert) <i>Les menus seront communiqués juste avant l'examen</i>
03/05 <b>25.00 €</b>	Voyage sur les bords de la Méditerranée	Trilogie de bruschettas Salade de figues au balsamique parmesan et jambon de Parme Kefta libanaise au bœuf, à la menthe et au cumin, chachouka aux trois couleurs Mousse de yaourt de brebis au miel, pêche confite au citron et basilic
17/05 <b>22.00 €</b>	Menu du marché	Menu élaboré par les élèves après le marché de Villefranche de Rouergue le matin. <i>Acrocracrocus Sativus (douceur au Safran)</i>
24/05 <b>25.00 €</b>		Soirée de clôture

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

