



Madame, Monsieur,

Pour l'année scolaire 2018-2019

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 (dernier feuillet).

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

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 au choix en dessert.

Dates	Menus
O c t o b r e 2 0 1 8	
Vendredi 05	Languedoc-Roussillon Tielle sétoise Canard aux cerises et tian de légumes Croustade languedocienne
Mardi 09	Tarte aux légumes Escalope de dinde chasseur - Pommes miette Compotée poires-pommes et croustillant aux deux chocolats
Vendredi 12	Midi Pyrénées Faux filet grillé sauce Roquefort - Pommes de terre aux oignons et poêlée de champignons Millas au potiron
N o v e m b r e 2 0 1 8	
Mardi 06	Tarte forestière aux légumes Escalope de porc à la moutarde - Flan de légumes Croquant aux fruits - Glace vanille
Vendredi 09	Pays Basque Assortiment de pintxos Cabillaud en sauce verte - Riz pilaf safrané Koka
Mardi 13	Œuf rémoulade Pavé de colin poché coulis de poivrons - Flan de carottes Tarte aux pommes
Jeudi 15	Raisins et champignons Crème de champignons et noix, bonbon de foie gras Jambonnette de pintade - Risotto champignons-raisins Coulant au chocolat, chantilly au Rhum et raisins flambés ou <i>Top Eclair trop choux</i>
Vendredi 16	Bordelais Mouclade Pièce du boucher sauce bordelaise Sorbet tout fruit, croquant ou <i>Farandoles de crêpes dentelles</i>
Mardi 20	Œuf mimosa aux crevettes Dos de lieu poché - Coulis de légumes Tarte pommes-poire
Jeudi 22	Retour des bois Salade Objatoise (marron, pomme, gésier) Pavé de gibier – Purée panais et topinambour Tarte briochée aux fruits rouges
Vendredi 23	Examen blanc (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel)
Mardi 27	Potage minestrone Blanquette d'agneau - Riz créole Paris Brest
Jeudi 29	Panier d'automne Après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis ou <i>Pithiviers ou jalousie aux fruits moelleux</i>
Vendredi 30	Examen blanc (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel) ou <i>Saveur Tatin pommes et caramel en feuilleté</i>
D é c e m b r e 2 0 1 8	
Jeudi 06	Saveurs d'Inde Pokora (beignet) de crevettes et soja Agneau Korma et naan (pain) - Riz à l'indienne Crème brûlée à la cardamome
Mardi 04	Salade d'omelette plate Escalope milanaise Douillon et sorbet

Mardi 11		Beignet de crevettes sauce tartare Poulet grillé - Petits pois à la française Mousse chocolat - Pastilla de fruits rouges
Jeudi 13	Bistrot et vin	Tarte Tatin au camembert, réduction Porto Civet de canard au Cahors - Polenta moelleuse sautée Œuf à la neige sur coulis de cassis au vin ou <u>TOP 5 d'entremets classiques</u>
Vendredi 14	Champagne	Cromesquis au Langres et escargots sauce vierge aux fèves Potée champenoise Pomme et poire pochées, sabayon au Champagne ou <u>Blanc-manger aux fruits et Oublie croustillant</u>
Mardi 18		Salade d'endives et pamplemousses Mousseline de merlan arlequin - Carottes au cumin Bûche
Jeudi 20	Préambules de fêtes	Capuccino de langoustines Magret farci aux petits légumes Dégustation chocolatée ou <u>Bûche champenoise fruits exotiques</u>
J a n v i e r 2 0 1 9		
Mardi 08		Légumes à la grecque Côtes d'agneau sautées, beurre maître d'hôtel - Duo de purées Galette
Jeudi 10	Découpe au buffet	Truite fumée et ses toasts Koulibiac de saumon, beurre de curry Café gourmand ou <u>Tarte tropézienne individuelle</u>
Vendredi 11	Auvergne	Pounti Sauté de veau - Ecrasé de pommes de terre Flognarde aux pommes Ou <u>Best'Off beignets : donuts</u>
Mardi 15		Cocktail de crevettes et avocat Blanc de poulet aux olives - Pommes Darphin Crème brûlée au chocolat, crêpe croustillante
Jeudi 17	Afrique du Nord	Salade de pois chiche Crumble à la marocaine Tajine de fruits, macaron marocain
Vendredi 18	Jura	Tartare de truite au brési Coq au vin jaune - Légumes braisés Poire au vin et gâteau arboisien ou <u>Gâteau viennoiserie</u>
Jeudi 24		Examen Certification (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel)
Vendredi 25		Examen Certification (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel)
Jeudi 31	Italie - Grèce	Carpaccio de bœuf à l'italienne et horiatiki (salade grecque) Osso bucco piémontaise Tiramisu et baklavas ou <u>Surprise des MC</u>
F é v r i e r 2 0 1 9		
Vendredi 01	Val de Loire	Soupe à la châtaigne Brochet au beurre blanc et lentilles aux condiments Tarte tatin ou <u>l'Aronde des desserts cacao, cornet garni</u>
Mardi 05		Moules marinière en crumble Filet de poisson au cidre - Crémée de poireaux Tarte aux fruits frais
Jeudi 07	Espagne - Portugal	Calamars farcis à la portugaise Cabillaud à l'espagnole - Jardinière de légumes Crème catalane, beignet portugais au potiron
Vendredi 08	Centre	Terrine pistachée de Sainte-Maure Pintade au Quincy - Pommes paillason Pithiviers
Mardi 12		Velouté aux champignons Navarin d'agneau aux petits légumes Crème caramel Night and Day - Pruneaux flambés
Jeudi 14	Saint Valentin	Huitres en gelée de grenade Pavé de bœuf au foie gras, sauce griotte et vinaigre balsamique - Ecrasé de patates douces Dôme chocolat, gingembre ou <u>Les « TogaToughers » St Valentin</u>
Vendredi 15	Dom Tom	Féroce d'avocat au thon Massalé de porc - Riz basmati Ananas rôti à la vanille et glace noix de coco Ou <u>T' ou K'fé gourmand, madeleines</u>
Mardi 19		Gougère sauce Mornay Rôti de porc, jus au romarin - Pommes croquettes Gratin de pamplemousse, orange et kiwi
Vendredi 22	Ile de France	Œufs brouillés Navarin d'agneau printanier Tarte Bourdaloue
Jeudi 21	Fête des agrumes à Menton	Jeunes carottes croquantes au confit d'orange Millefeuille de saumon et beurre d'agrumes - Fine ratatouille Verrine tiramisu aux agrumes et cake moelleux au citron

M a r s 2 0 1 9	
Mardi 12	Omelette roulée aux champignons et noix Entrecôte grillée, jus de persil - Flan de brocolis Clafoutis, glace vanille
Jeudi 14	Menu du marché Après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis ou <u>Gâteau magique en assiette gourmande</u>
Vendredi 15	Hauts de France Harengs à la calaisienne Waterzoï Tarte au sucre ou <u>Dessert fromagé sucré</u>
Mardi 19	Soupe au potiron Truite meunière - Gratin de haricots verts - Pommes anglaise Charlotte Virginie
Jeudi 21	Saveurs du Benelux Salade d'endives et Mimolette Oiseau sans tête à la bière ou Filet américain (steak tartare belge) - Frites et choux de Bruxelles Terrine de caramel au beurre salé et spéculos, crème de bière blanche
Vendredi 22	Normandie Tartelette fine du Calvados Escalope de veau vallée d'Auge - Sucrine braisée Pommes en gelée au Pommeau de Normandie et petits sablés
Mardi 26	Gnocchi à la romaine Sauté de porc au Gaillac - Riz pilaf Mousseux de poire, poire flambée, palet breton
Jeudi 28	Amérique du Sud Empanadas gallegas (tourte au thon), salade chilienne Encodado de saumon (darne grillée et sauce coco) - Patacones (chips de banane) Torta do limao (cheese cake brésilien au citron) ou <u>L'entremets rucher à butiner</u>
Vendredi 29	Bretagne Assiette de fruits de mer Galette de blé noir à composer au moment Kouign-Amann
A v r i l 2 0 1 9	
Mardi 02	Clafoutis de tomates cerise Darne de colin pochée - Fenouil braisé et pommes cocotte Beignets aux fruits
Jeudi 04	Saveurs de la mer Tartare de truite de mer et concombre Dorade au fenouil - Tatin de pommes de terre Pêche façon omelette norvégienne
Vendredi 05	Poitou-Charente Mouclade Fricassée de volaille au Cognac - Mijoté de Mogette Grimolle aux pommes et sorbet Cognac
Mardi 09	Potage St Germain Jambonnette de canard à l'orange - Fine ratatouille Œuf à la neige – Quatre quart
Jeudi 11	Menu printanier Cappuccino de petits pois à la menthe Carré d'agneau en croûte d'épices - Pommes de terre en sushi d'asperges Rouleau de printemps aux fruits et tartelette de pralines roses
Vendredi 12	Œuf cocotte au saumon et au citron Epaule d'agneau confite aux épices et purée de vitelotte Coulant au chocolat cœur glacé coco
Mardi 16	Nuggets de poulet, jus de poivrons Darne de saumon grillée - Tagliatelles aux petits légumes Poire Belle Hélène
Jeudi 18	Menu de Pâques Trio d'œufs de Pâques Selle d'agneau pascal aux légumes nouveaux Saint Honoré glacé et chantilly au pain d'épices
Vendredi 19	Alsace-Lorraine Tarte au Munster et cumin Poulet fermier au riesling - Spätzles fraîches Gâteau lorrain aux mirabelles
M a i 2 0 1 9	
Mardi 14	Assortiment de crudités Pintadeau rôti sur canapé - Courgettes farcies Bavarois fraise vanille
Jeudi 16	Menu du marché Après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis ou <u>Cornetto et esquimau glace Maison</u>
Mardi 21	Pressé de tomate et macédoine de légumes Fricassée de lapin aux asperges - Pommes à l'anglaise Tulipe de fruits frais
Jeudi 23	Cuisine aux fruits Salade de melon au crabe Pintade rôtie aux cerises et épices - Pommes croquette Déclinaison de fraises
Mardi 28	Gratin de crevettes sauce aurore Carré d'agneau rôti - Fagot d'asperges et tomate provençale Salade de fraises et cupcake au citron
J u i n 2 0 1 9 Suivant directives académiques pour déroulement des épreuves finales du Bac Pro Restauration	

Menus Jeudi en nocturne 2018.2019

Date	Thème	Menu
15/11 20 €	Vins primeurs	Amuse bouche : Gougères et cervelle de Canut Saucisson en brioche Quenelle de brochet sauce Nantua Ile flottante à la praline, bugnes
22/11 24 €	Chorale	Timbale de saumon fumé à la crème de courgette Trio de la mer (gambas, lieu jaune et noix de Saint-Jacques), émulsion aux herbes Riz safrané Opéra au chocolat et aux noisettes
29/11 24 €	Soirée canard	Amuse bouche : Grillons de canard Brochette de cœur de canard aux piments d'Espelette, Tatin d'oignons Magret de canard sauce bigarade à l'ananas - Pommes Anna Baba au Rhum
06/12	« Goûts et couleurs »	Menu élaboré par Jean-Luc FAU Chef étoilé Michelin à Rodez jusqu'en 2017 <i>Le prix du menu sera communiqué ultérieurement.</i>
13/12 26 €	Noël avant l'heure	Médaille de foie gras au pain d'épices Saumon mariné au citron vert Ballottine de dinde aux champignons, sauce aux marrons Création gourmande bûche de Noël
20/12 28 €	Réveillon à St Jo	Foie gras de canard maison, chutney de figue Pintade rôtie à l'orange et au romarin - Légumes anciens glacés Bûche au chocolat blanc et aux fruits rouges Truffes au chocolat
10/01 24 €	Caribes	Tartare de dorade au citron et gingembre Colombo de poulet et gratin de banane plantain Blanc-manger coco et citron vert
17/01 15 €	Examen blanc	Examen blanc (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel) Apéritif et café offerts
31/01	Maison BRAS	Menu élaboré par l'équipe de Monsieur ST GENIEZ, Chef de Cuisine. Maison Bras à Laguiole <i>Le prix du menu sera communiqué ultérieurement.</i>
07/02 20 €	Nouvel An asiatique	Soupe chinoise aux champignons noirs Bouchée vapeur et nems Porc épicé au caramel - Riz cantonais Riz à la noix de coco, sorbet litchi
14/02 24 €	Route de la soie	Soupe de lentilles corail au cumin et toast au caviar d'aubergine Poulet au safran, yaourt et citron comme en Iran - Riz aux pistaches, beignets d'oignons Crème indienne à la mangue
21/02 25 €		Au profit de l'association « Dans les pas de Léa »
14/03	Des Chefs de 2001 !	Menu élaboré par différents Chefs de la promotion St JO 2001 <i>Le prix du menu sera communiqué ultérieurement.</i>
21/03 24 €	Cuisine du marché	Après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis
28/03	« Relais Mont le Viaur »	Menu élaboré par M. BALARD Chef du restaurant St André de Najac Dessert : pâtisserie du Chef en trompe l'œil <i>Le prix du menu sera communiqué ultérieurement.</i>
04/04 24 €	Italie	Ravioles à la buratta Escalope de veau à la parmigiana, poêlée d'artichauts et tomates cerise Gratin de poire au marsala et tuiles aux amandes
11/04 24 €	Flamenco	Salade fèves et morue, vinaigrette aux cébettes Dos d'églefin en crumble de chorizo, asperges vertes sautées et patatas bravas Crème catalane et madeleines à l'espagnole
18/04 15 €	Examen blanc	Examen blanc (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel) Apéritif et café offerts
16/05 24 €	Sucré-salé et salé-sucré	Cannelloni chèvre- figues Filet mignon de porc aux poires et miel Pré dessert : douceurs au safran Gâteau à la carotte et croquant de pommes de terre à la mousse, caramel beurre-salé
23/05	Soirée de clôture	A l'initiative des élèves

Merci de votre fidélité et de votre précieuse collaboration auprès de nos élèves.

L'équipe pédagogique.

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