



Madame, Monsieur,

Pour l'année scolaire 2019-2020

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^{ème} ou 3^{ème} année.

Les tarifs : Repas complet : Mardi, Jeudi, Vendredi : 12.50 euros ou « Formule binaire » : 11.50 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
S e p t e m b r e 2 0 1 9	
Vendredi 13 sept	Languedoc Roussillon Anchois marinés en sauce vierge Pintade rôtie, jus au Noilly Prat, bavarois de tomate - Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive Crème catalane et oreillettes
Vendredi 20 sept	Midi Pyrénées Farçons Magret de canard grillé aux pruneaux - Mijoté de haricots blancs à la tomate et fagots de haricots verts Tarte aux figes et noix
Vendredi 27 sept	Pays Basque Chipirons farcis à l'encre Tartare de bœuf ou hampe grillée - Frites fraîches et piperade Mousse chocolat, tuile au café et sauce chocolat
O c t o b r e 2 0 1 9	
Mardi 01 oct	Tarte forestière Côte de porc sautée Robert - Jardinière de légumes Panna cotta amande Compotée aux pommes
Mardi 08 oct	Quiche aux poireaux et Maroilles Dos de lieu poché, beurre au curry - Flan de légumes Blanc mangé coco, marmelade de poires
N o v e m b r e 2 0 1 9	
Mardi 05 nov	Duo d'omelettes en salade Pavé de colin Crécy Beurre blanc - Flan de légumes Tarte aux pommes
Vendredi 08 nov	Bordelais Tartare de truite et blinis Carré d'agneau poêlé sauce bordelaise - Légumes braisés Poire au vin et pastis landais
Mardi 12 nov	Salade d'omelettes Côte de porc sauté chasseur - Jardinière de légumes Tarte pommes-poire
Jeudi 14 nov	Menu de rentrée Bouchée aux champignons Pintade aux raisins - Flan de cèleri Tarte Tatin ou <u>Top Eclair TROP Choux (MC)</u>
Vendredi 15 nov	Poitou Charente Chou farci aux épinards et oseille Matelote d'anguille - Riz pilaf aux salicornes Tourteau fromager ou <u>Farandoles de crêpes dentelles (MC)</u>
Mardi 19 nov	Caroline au jambon Veau aux agrumes - Riz créole Pomme au four et sablé breton
Jeudi 21 nov	Buffet bistrot Assortiment de charcuteries à la découpe Steak tartare ou selle d'agneau rôtie – Potatoes Ananas caramélisé, glace gingembre
Vendredi 22 nov	Alsace Lorraine Tarte au Munster et lard fumé Poulet au Riesling - Pommes croquettes et carottes glacées Baba au rhum
Mardi 26 nov	Soupe au potiron Truite meunière - Gratin de haricots verts Charlotte Virginie
Jeudi 28 nov	Panier d'automne : après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis Dessert du marché ou <u>Pithiviers ou Jalousie aux fruits moelleux (MC)</u>
Vendredi 29 nov	Champagne Ardennes Velouté de carottes au Chaource Darne de saumon grillée au vin rouge aux airelles - Lentillons mijotés Tiramisu aux raisins ou <u>Tatin pommes et caramel en feuilleté (MC)</u>

D é c e m b r e 2 0 1 9

Jeudi 05 déc	Europe du Nord Buffet nordique (smorebrod) Canard à la finlandaise - Chou rouge danois Gâteau chantilly-mûre (biotkake)
Mardi 03 déc	Cocktail de crevettes et avocat Jambonnette de volaille aux champignons - Pommes darphin Gratin d'agrumes et congolais
Vendredi 06 déc	Evalaution 1PRO (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel)
Mardi 10 déc	Potage de légumes taillés au basilic Curry d'agneau - Semoule au poivron Mousse au chocolat et brioche perdue
Jeudi 12 déc	Menu marayeur Encornets farcis Dorade flambée au fenouil - Pommes fondantes Coquille aux fruits rouges ou Entremets classiques Saison 7
Vendredi 13 déc	Evaluation 1PRO (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel)
Mardi 17 déc	Chou fleur à la hongroise Blanquette de dinde au chou vert Bûche ganache poire
Jeudi 19 déc	Préambules de fêtes Saumon à la Parisienne Pavé de bœuf aux marrons - Pommes grenailles Gâteau de fête ou <u>Bûche Champenoise, fruits exotiques (MC)</u>

J a n v i e r 2 0 2 0

Mardi 07 janv	Velouté aux champignons Côte d'agneau sautée - Gratin Parmentier et carottes glacées Galette des rois
Jeudi 09 janv	Escapade aux iles Acras de morue, sauce chien Poulet sauté aux cacahuètes - Gratin de christophine Fondant chocolat, cœur mangue, poêlée des Iles ou <u>Tarte Tropézienne (MC)</u>
Vendredi 10 janv	Corse Aziminu : soupe de poisson Civet de sanglier aux châtaignes - Fenouil braisé et pommes sautées Panna cotta à la marmelade de clémentines ou <u>Best'Off beignets : Donuts (MC)</u>
Mardi 14 janv	Terrine de légumes, sauce tomate Sole sautée aux amandes - Riz pilaf Chou à la chicorée
Jeudi 16 janv	Menu allégé Crème marbrée au potimarron Aiguillette de poulet - Légumes en brochette Charlotte aux poires et caramel au vinaigre balsamique
Vendredi 17 janv	Savoie Salade lyonnaise Filet de volaille farci aux poireaux et Reblochon - Gratin de cardons Tarte aux poires et aux noix ou <u>Viennoiseries gourmandes (MC)</u>
Jeudi 23 janv	Evaluation 1PRO (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel)
Vendredi 24 janv	Evaluation 1PRO (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel)
Jeudi 30 janv	Amérique du Nord Burger de carottes Carré de porc glacé au sirop d'érable - Purée de patates douces Duo de cheesecakes ou <u>Tart'in, coing(s) de France (MC)</u>
Vendredi 31 janv	Auvergne Soupe vichyssoise Carré d'agneau rôti, sauce au bleu d'Auvergne - Poêlée de champignons Profiteroles, glace à la châtaigne, pommes caramélisées ou <u>l'Aronde en dessert cacao (MC)</u>

F é v r i e r 2 0 2 0

Mardi 04 fév	Œuf mollet bohémienne Fricassée de lapin aux épices - Pommes à l'anglaise Duo de crêpes flambées et soufflé à l'orange
Jeudi 06 fév	Pour la chandeleur Blinis de poireaux et foie gras Crêpe aux fruits de mer ou crêpe maraîchère Crêpe Suzette aux saveurs exotiques ou <u>Mon Dessert Réussi (MC)</u>
Vendredi 07 fév	Franche Comté Œuf croustillant en meurette Entrecôte grillée, sauce moutarde - Petite ratatouille de légumes de saison Pamplemousse cocktail ou <u>Dessert à l'assiette à la carte des desserts du jour (MC)</u>
Mardi 25 fév	Potage ambassadeur Filet de limande au Gaillac blanc - Flan de brocolis Tarte Bourdaloue
Jeudi 27 fév	Nouvel An Chinois Soupe chinoise aux crevettes et maki Bœuf sauté aux légumes Clafoutis aux litchis et granité au thé Matcha
Vendredi 28 fév	Pays de Loire Brochette de St Jacques et topinambours, compotée d'échalotes au vin Pintade en deux cuissons - Panais grillés farcis Tarte tatin et crème fouettée au Guignolet

M a r s 2 0 2 0

Mardi 03 mars	Moules marinière Poulet grillé à l'américaine Beignet de banane, caramel au lait de coco
Jeudi 05 mars	Nord et Benelux Moules Ch'ti Cabillaud à la royale Tarte aux pommes au spéculoos et glace à la bière blanche ou <u>Les « ToqaToughers » (MC)</u>

Vendredi 06 mars	DOM TOM Tartare de poisson au lait de coco Colombo de canard - Purée de patates douces Ananas flambé et macaron vanille ou <i>T'ou K'fé Gourmand, madeleines (MC)</i>
Mardi 10 mars	Pamplemousse cerisette et salade aux crevettes Emincé de canard à la zurichoise - Tagliatelles aux légumes Tiramisu façon pêche Melba
Jeudi 12 mars	Concept brasserie Salade du berger ou salade objatoise Tournedos de thon sauce vin ou grenadin de veau jus de persil Opéra ou œuf à la neige aux éclats de nougatine
Vendredi 13 mars	Ile de France Œufs brouillés aux asperges Mignon de veau Bercy - Jardinière de légumes et pommes duchesse Éclair croustillant praliné
Mardi 17 mars	Clafoutis aux petits pois Carré de porc braisé Choisy Gelée aux fruits rouges et pain d'épices
Jeudi 19 mars	Menu du marché : après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis Dessert du marché ou <i>Gâteau magique en assiette gourmande (MC)</i>
Vendredi 20 mars	Hauts de France Flamiche au Maroilles Limande ou sole meunière - Endives braisées et pommes à l'anglaise Entremets chocolat et café, amandes caramélisées ou <i>Dessert fromagé sucré ! (MC)</i>
Mardi 24 mars	Roulé au fromage Entrecôte double maître d'hôtel - Duo de purées Crème brûlée, pruneaux flambés
Jeudi 26 mars	Afrique du Nord Briouat aux fruits de mer Kébab de poulet aux aubergines - Tajine de légumes Salade à l'orange, cornes de gazelle ou <i>L'Entremets rucher à butiner (MC)</i>
Vendredi 27 mars	Normandie Moules au cresson gratinées Marmite dieppoise Quatre quarts aux pommes, crème anglaise au poiré
A v r i l 2 0 2 0	
Jeudi 02 avr	Semaine culturelle
Mardi 21 avr	Tarte fine aux sardines façon pissaladière Darne de colin pochée, coulis de poivrons - Paëlla de légumes Pudding diplomate
Mardi 28 avr	Assortiment de crudités Carré de porc rôti - Courgettes farcies Gâteau de riz condensé au caramel
Jeudi 30 avr	Saveurs printanières Salade 3A (Avocat, Artichaut, Asperge) Blanquette de lotte aux petits légumes Banane flambée et biscuit moelleux aux noix de Pécan
M a i 2 0 2 0	
Mardi 05 mai	Gnocchi à la romaine Crumble de viande Tarte amandine, poire flambée
Jeudi 07 mai	Menu du marché : après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis
Mardi 12 mai	Gaspacho Darne de saumon grillée, sauce hollandaise - Tartelette de fine ratatouille Bavarois vanille-fraise
Jeudi 14 mai	Menu ensoleillé Carpaccio piémontaise et gaspacho concombre/avocat Cabillaud aux agrumes - Lasagne de légumes Café gourmand ensoleillé ou <i>Cornetto et Esquimeau Glace maison (MC)</i>
Mardi 19 mai	Beignets de crevettes Magret aux pêches - Fagot d'asperges et tomates provençale Mousse à la fraise
Mardi 26 mai	Picausel en salade Rôti de veau - Pommes croquettes et carottes fanes Biscuit chocolat, tartare de fraises
Jeudi 28 mai	La « Der » Crème brûlée aux petits pois Côte de bœuf grillée sauce béarnaise - Jeunes poireaux et julienne de légumes frite Soupe de fraises et pavlova fruits rouges

J u i n 2 0 2 0 Suivant directives académiques pour déroulement des épreuves finales du Bac Pro Restauration

Menus Jeudi en nocturne 2019.2020

Date	Thème	Menu
26-09 20.00 €	La rentrée	Gaspacho de melon et chèvre frais Volaille en 2 façons, aligot de potimarron <i>Sablé petit écolier de Lu maison (MC)</i>
14-11 25.00 €	Bollywood	Velouté de lentilles corail à la noix de coco (mise en bouche) Samousa de boeuf et petits pois – Chutney d'oignons au massala Poulet Makhani, riz basmati aux graines et légumes à l'indienne Barfi (gâteau aux noix de cajou)
21-11 25.00 €	Cuisine à la bière	Cassolette de la mer à la blanche Râble de lapin à la brune, patate douce et roulade de chicon braisé Tartine de rhubarbe confite et sorbet à la Kriek
28-11 28.00 €	Saveurs d'automne	Amuse bouche : velouté de châtaignes Vol au vent de ris d'agneau aux cèpes Pavé de cerf aux raisins, crème de potimarron Tarte tatin aux coings et sorbet ratafia
05-12	4 Z'Arts	Menu élaboré par le Chef <i>Dessert 4 Z'Arts 4 Z'Auteurs</i>
12-12 25.00 €	Chorale Handbells	Ravioles de veau à la sauge et au parmesan Dos de cabillaud au chorizo, coulis de poivron et purée de céleri Dessert Handbells
19-12 28.00 €	Noël	Amuse bouche : tartare de saumon au citron vert Noix de St Jacques rôties et pickles d'oignons rouges Tournedos Rossini <i>Délic-Ségala Glacé (dessert MC)</i>
16-01 30.00 €	Fruits de mer	Pétoncles et moules gratinées ou soupe de poissons Plateau de fruits de mer ou Cassolette de la mer aux légumes Tartelette citron/citron vert meringué
31-01 25.00 €	Autour du vin	Tartelette de Bourgogne (escargot) Suprême de pintade au vin jaune Poire pochée au vin rouge épicé, sorbet Champagne
06-02 25.00 €	Les sens dans l'obscurité	Velouté de champignons aux noisettes Filet mignon de veau en feuille de chou, pommes de terre sautées fumées au foin Crumble de fruits de saison à l'anis
27-02	Un Chef	Menu élaboré par M. Arnaud LIMA traiteur à Rieupeyroux
05-03 25.00 €	Chorale	Ravioles de chèvre au bouillon de légumes Paupiette de saumon, sauce hollandaise safranée pommes Anna Baba au Rhum
12-03 25.00 €	Au fil de l'eau douce	Amuse bouche : carpaccio de truite - quenelle de brochet à la Nantua Pavé de sandre rôti au beurre blanc Millefeuille au chocolat
19-03 25.00 €	Arrivée du printemps	Carpaccio de bœuf à la vietnamienne Epaule d'agneau braisée, jus d'agneau à la pistache et légumes du moment Entremets chocolat et florentin
26-03		Evaluation TPRO CSR (les menus seront communiqués 15 jours avant par courriel)
07-05	Menu floral	Menu élaboré en lien avec le producteur de fleurs
14-05	Retour du marché	Menu élaboré par les élèves après leurs achats sur le marché de Villefranche avec l'asperge, l'agneau et le safran comme produits phares.
28-05	Soirée de clôture	

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

L'équipe pédagogique.

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