



Madame, Monsieur,

Pour l'année scolaire 2020-2021

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

Les repas seront servis à l'heure du déjeuner : JEUDI, VENDREDI. Les dîners seront servis le MARDI (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 : 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 **Mardi & 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 2 0		
Jeudi 17 sept	Afrique du Nord	Briouat aux fruits de mer Kébab de poulet Tajine de légumes d'automne Salade d'orange, cornes de gazelle ou Opéra version originale « Dalloyau »
Vendredi 18 sept		Gaspacho Pintade rôtie, jus réduit au Fronton, haricots blancs aux aromates et courgettes glacées Forêt Noire « traditionnelle »
Jeudi 24 sept	Menu Locavore	Salade de cou farci et jambon de pays Selle d'agneau rôti, jus à l'ail, fricassée d'haricots tarbais Tarte aux noix, sorbet thé d'Aubrac ou meringue grosse, petite ou surprise
Vendredi 25 sept	Languedoc Roussillon	Salade sétoise (fruits de mer) Sauté d'agneau aux olives, fagots de haricots verts et pommes sautées Bras de Vénus ou Macarons Gourmands
O C T O B R E 2 0 2 0		
Jeudi 01 oct	Les Chefs au marché	Après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis Dessert MC : Tourte sucrée pomme bette biviera ou Tourte carambar aux noix et pralines roses
Vendredi 02 oct		Evaluation
Jeudi 08 oct	Bénélux	Gratin de moules et poireaux Carbonade flamande, chicon au gratin et stoemp aux choux de Bruxelles Spéculos en deux façons
Vendredi 09 oct	Bordelais	Tarte bordelaise Tartare de bœuf ou steak grillé sauce au poivre, frites maison Chou praliné et craquelin
N O V E M B R E 2 0 2 0		
Vendredi 06 nov		Potage Julienne d'Arblay Escalope de dinde chasseur, pommes miettes Vacherin minute
Vendredi 13 nov		Potage Crecy Escalope de poulet au Porto, pommes sautées Coupe glacée
Vendredi 20 nov		Œuf mimosa Dos de poisson coulis de tomate, flan de carottes Dessert MC : Farandoles de crêpes dentelles
Vendredi 27 nov		Œuf aux crevettes Pavé de poisson coulis poivron, flan haricots verts Dessert MC : Tourtes sucrées gourmandes
D E C E M B R E 2 0 2 0		
Jeudi 03 déc	Service au buffet	Gravlax de saumon et ses toasts Faux filet en brioche, tatin de pommes de terre Brochette de fruits à la vanille financier noisette ou Pithiviers ou Jalousie aux fruits moelleux
Vendredi 04 déc	Pays Basque	Salade d'omelette au jambon de Bayonne Brochette de canard, jus au piment d'Espelette, écrasé de pommes de terre et carottes glacées Fondant au chocolat ou Tatin pommes et caramel en feuilleté
Jeudi 10 déc	Air marin	Tarte océane Darne de saumon confite, flan de champignons Nougat glacé au nori et rocher à la laitue de mer ou Entremets classique Saison 8
Vendredi 11 déc	Alsace Lorraine	Flammenküche Potée lorraine de lapin et polenta croustillante Baba au chocolat, crème fouettée au cassis ou Blanc Manger aux fruits et Oublie croustillant

Jeudi 17 déc	Menu de fêtes	Carpaccio de saumon Magret Marie Galante aux fruits flambés, chips de légumes Soufflé au Champagne <i>ou Bûche Champenoise, fruits exotiques</i>
J A N V I E R 2 0 2 1		
Jeudi 07 janv	Détour par les Iles	Acras cœur de palmier, sauce rougail Carré de cochon rôti aux épices, patates douces et petits pois Croustillant de banane et sabayon noix de coco <i>ou Tarte Tropézienne</i>
Vendredi 08 janv	Champagne Ardenne	Tarte à l'oignon et au Munster Côte de veau sautée, sauce crémée au Riesling, riz pilaf aux graines et poêlée de légumes du moment Pommes et poires en crumble <i>ou Best'Off beignets : Donuts</i>
Vendredi 15 janv	Savoie	Soupe de châtaigne au lard fumé Carré de porc rôti aux pruneaux, lentilles mijotées Panna cotta aux agrumes <i>ou Viennoiseries gourmandes</i>
Jeudi 14 janv	Canard au menu	Brochette de canard, jus au vin de noix Canard en pot au feu et légumes anciens Trilogie de cygnes
Jeudi 21 janv	Amérique du Sud	Céviche péruvienne Bœuf sauce piquante Tarte brésilienne, glace à la confiture de lait
Vendredi 22 janv	Franche Comté	Œuf cocotte au vacherin et jambon fumé Filet de volaille farci aux champignons, chou kale étuvé au beurre et purée de panais Glace au vin jaune et tuile + dessert MC
Jeudi 28 janv	Tous au bistrot	Assiette bistrot (omelette plate, cocktail crevettes) Coq au vin, pommes fondantes Moelleux au chocolat <i>ou Tart'in, Coin(g)s de France</i>
Vendredi 29 janv	Auvergne	Salade auvergnate Truite au lard, pommes à l'anglaise et fenouil braisé Chausson aux pommes et caramel crémeux <i>ou l'Aronde en dessert cacao</i>
F E V R I E R 2 0 2 1		
Jeudi 04 fév	Vive les crêpes	Maraîchère ou en brochette Galette paysanne ou crêpe monsieur Crêpe tiramisu ou profiterole de crêpes
Vendredi 05 fév		Evaluation : Les menus vous seront communiqués 15 jours avant cette date
Jeudi 11 fév	Accords insolites	Salade de crevettes et ananas Pintade en cocotte luttée Poire au Porto, crêpe de chou fleur Rizotto aux fruits secs, jus de cèleri <i>ou Les « TogToughers »</i>
Vendredi 12 fév	Bourgogne	Gougère au Langres Pièce du boucher grillée sauce bourguignonne, pommes croquette Gratin soufflé aux poires + flambage poire <i>ou T' ou K'fé gourmand, madeleines</i>
M A R S 2 0 2 1		
Jeudi 04 mars	L'Italie à l'honneur	Bruschetta ricotta et tomate séchée Penne à l'agneau au citron Tiramisu traditionnel
Jeudi 11 mars	Saveurs ibériques	Encornet farci à l'espagnole Cuisse de poulet basquaise Crème catalane <i>ou l'Entremets rucher à butiner</i>
Vendredi 12 mars	Pays de Loire	Salade mâche et œuf poché Pavé de sandre au beurre blanc, flan de poireaux Tarte Tatin pommes et framboises + dessert MC
Jeudi 18 mars	Osez le vert	Salade 3A (avocat, asperge, artichaut) Mousseline de cabillaud en habit vert, sauce verte Kiwi en verrine et cake <i>St Patrick ou Gâteau magique en assiette gourmande</i>
Vendredi 19 mars	Bretagne	Soupe de poisson Galette complète, échalotes confites Far breton <i>ou Dessert fromagé sucré</i>
Vendredi 26 mars	Dom Tom	Tartare de poisson au lait de coco Colombo de canard, patates douces rôties Ananas flambé et financier <i>ou Dessert tout chocolat</i>
A V R I L 2 0 2 1		
Jeudi 01 avr	Fêtons Pâques	Feuilleté de Pâques Sole aux agrumes, lasagnes de légumes Café gourmand chocolaté <i>ou Bonbons chocolat en bonbonnière maison</i>
Vendredi 02 avr	Île de France	Œufs brouillés aux asperges Carré de veau Bercy, jardinière de légumes Éclair croustillant crème mousseline
Vendredi 09 avr	Hauts de France	Œufs mollets des brasseurs Limande sole meunière, endives braisées et pommes à l'anglaise Entremets chocolat et café, amandes caramélisées
Vendredi 16 avr	Normandie	Moules au cresson gratinées Pavé de cabillaud au jus d'herbes, riz aux petits légumes Quatre quart aux pommes caramélisées, crème anglaise au poiré

M A I 2 0 2 1

Vendredi 07 mai		Evaluation : Les menus vous seront communiqués 15 jours avant cette date
Judi 20 mai	Menu du marché	Après leurs achats sur le marché, les élèves vous préparent un menu avec les produits choisis <i>Dessert MC : Cornetto et esquimau glace maison</i>
Vendredi 21 mai	Centre val de Loire	Salade composée et Crottin de Chavignol fondant Darne de saumon, sauce émulsionnée au safran, asperges vertes et tagliatelles Salade de fruits frais et biscuit sablé au miel
Judi 27 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
Vendredi 28 mai	PACA (sous forme de pièce de théâtre)	Menu proposé et élaboré par les élèves (communiqué 15 jours avant)
		J u i n 2 0 2 1 Suivant directives académiques pour déroulement des épreuves finales du Bac Pro Restauration

Menus Mardi en nocturne 2020.2021

Date	Menu		
22-09-20 25 €	C'est la rentrée Panier de la mer Magret de canard rôti aux épices légumes du moment Poire pochée au beurre noisette Glace au caramel beurre salé	02-02-21	Soirée Top chef Menu élaboré par Noémie et Quentin du restaurant l'Univers à Villefranche de Rouergue Tarif communiqué ultérieurement
29-09-20 28 €	Maître d'hôtel à l'honneur Jambon sec sur os et saucisson en brioche Steak au poivre ou tartare déclinaison de potatoes Petit Beurre Chantilly, coco et fruits rouges	09-02-21 25 €	Soirée vénitienne Antipasti Lasagnes d'escargots à la florentine crème d'ail Râble de lapin au pesto Risotto al parmisano Tiramisu
06-10-20 25 €	Aux couleurs de l'automne Velouté de châtaigne Vol au vent forestier Côte de veau, Maître d'hôtel légumes oubliés Millefeuille aux figues épicées et mascarpone	09-03-21 25 €	L'illusion gustative Cappuccino Macaron et pommes paille Tournedos à écailles, beurre d'écrevisses et violette Pâtisserie du Chef en trompe l'œil
08-12-20 25 €	Les incontournables de M. Paul Gâteau de foies de volaille Soupe VGE Loup en croûte, sauce choron, petits légumes Poire Belle-Dijonnaise	16-03-21 25 €	La St Patrick Boxty au saumon fumé Seafood Chowder (soupe de poisson) Irish stew (ragoût d'agneau) Guinness cake, crème glacée à l'Irish coffee
15-12-20 30 €	Noël avant l'heure Tartare de saumon au citron vert Foie gras poêlé et crapaudine Tournedos de cerf et sa crème de Sichuan Déclinaison de butternut Déli-Ségala glacé marrons chocolat	23-03-21	Les menus vous seront communiqués 15 jours avant.
19-01-21 30 €	La Criée à St Joseph Carpaccio de St Jacques Bar à huîtres Langoustines flambées à l'anis et ses petits légumes Autour de la pomme	30-03-21 28 €	Poisson d'Avril Tartelette de rouget Ravioles de St Jaques au bouillon de combava Darne de saumon en écailles au beurre blanc, risotto d'asperges Assiette gourmande tout chocolat
26-01-21 20 €	St Jo à la maison (menu à emporter à commander avant le 15-01-21) Soupe de poisson <u>ou</u> Tourte lapin champignons Steak de thon <u>ou</u> Bourguignon d'autruche Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive Cheesecake <u>ou</u> Paris-Brest	18-05-21 25 €	Saveurs printanières Velouté de p.pois aux tagettes Farandole végétale Pavé de cabillaud au chorizo, crème d'asperge, Vierge à la fleur d'oranger Acrocracrocus Sativus
		25-05-21	Soirée de clôture Menu annoncé 15 jours avant

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 Madame CATUSSE Charlotte Madame DELBRUEL Régine	Madame LACROIX Claudie, professeur chargée de la coordination au Lycée hôtelier
---	---	--