



Madame, Monsieur,

*Pour l'année scolaire 2022-2023 (2<sup>ème</sup> partie)*

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 de certains jeudis soir vous seront envoyés ultérieurement**

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.

**Les tarifs : le Mardi : 13.00 euros**

**le Jeudi et Vendredi : 14.00 euros**

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

- le **Mardi** et certains **Jeudis** les desserts seront réalisés par les élèves de la MC Cuisinier en Dessert de Restaurant

Dates	Thèmes	Menus
<b>NOVEMBRE 2022</b>		
Mardi 08 novembre		Choux fleur à la hongroise Côte de porc sautée chasseur, jardinière de légumes Tarte aux agrumes meringuée
Jeudi 10 novembre	Menu du marché	Menu élaboré par les élèves après leurs achats sur le marché de Villefranche de Rouergue
Mardi 15 novembre		Potage parisien Poulet cocotte grand-mère, carottes glacées Mousse au chocolat, poire confite et croustillant aux amandes
Jeudi 17 novembre	La cuisine au vin	Œuf poché façon bourguignonne Poulet au vin jaune, gratin de macaronis au parmesan et poêlée de champignons Sablé à crème d'amande, poire pochée au vin rouge épicé, granité de Champagne
Vendredi 18 novembre		Tortilla Carré de porc poêlé, duo de choux Cheesecake à la mangue
Mardi 22 novembre		Quiche lorraine Limande meunière, flan de carottes Café très gourmand !
Jeudi 24 novembre	Saveurs indiennes	Samossas aux légumes, crevettes épicées flambées Agneau Korma, riz à l'indienne Crème brûlée à la cardamome, naankhatai (sablé)
Vendredi 25 novembre		<b>Évaluation formative (les menus seront communiqués 15 jours avant)</b>
Mardi 29 novembre		Tarte à l'oignon Escalope de veau viennoise, gratin de choux fleur Soupe de poire et citron vert, cacao et vanille
<b>DÉCEMBRE 2022</b>		
Vendredi 02 décembre		<b>Évaluation formative (les menus seront communiqués 15 jours avant)</b>
Mardi 06 décembre		Macédoine de légumes Pavé de merlu poché sauce meurette, pommes anglaise Délice fruits exotiques et chocolat blanc
Jeudi 08 décembre	Gourmandises d'Afrique du nord	Soupe égyptienne aux lentilles Couscous Basboussa aux amandes et tajine de fruits
Vendredi 9 décembre		Moules gratinées Pavé de saumon grillé, jus aux piquillos, polenta croustillante, carottes étuvées Crêpes caramel au beurre salé
Mardi 13 décembre		Crème Agnès Sorel Navarin d'agneau aux pommes Création : clémentines, croustillant breton et fèves de Tonka
Jeudi 15 décembre	Noël dans le monde	Saumon fumé Ballottine de dinde aux marrons, sauce aux airelles, croquettes de patate douce Bûche café

**JANVIER 2023**

Jeudi 05 janvier	Le retour des rois	Salade des rois Poule au pot d'Henry IV Galette des rois
Vendredi 06 janvier		Salade composée et camembert frit Escalope de veau sautée au cidre, laitue braisée et pommes croquettes Gâteau normand et suprême de pomelos
Mardi 10 janvier		Allumettes au fromage Darne colin à la plancha, sauce hollandaise, p. noisettes, écrasée pommes de terre Ananas rôti, crémeux lait de coco et rhum ambré
Jeudi 12 janvier		<b>CCF 1PRO CSR (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)</b>
Vendredi 13 janvier		
Mardi 17 janvier		Caroline au jambon Darne de saumon à la plancha, sauce hollandaise, carottes et navets glacés Fruits secs en folie
Jeudi 19 janvier	Cuisine d'Afrique subsaharienne	Ndole (soupe) Maffé de poulet aux arachides, pilaf de rougail Gratin de mangue et coco, ménenath et bananes flambées
Vendredi 20 janvier		Bavarois aux champignons Pièce du boucher grillée sauce béarnaise, ragoût de légumes Pommes caramélisées et cookies aux noix
Mardi 24 janvier		Gougère au Comté Limande aux amandes, riz pilaf Autour des agrumes, poivre et chocolat
Jeudi 26 janvier	Influences d'Asie	Din sun au crabe, fèves à l'asiatique (nem) Porc épicé au caramel, riz cantonais Crumble de tapioca au lait de coco, financier au thé matcha et litchis flambés
Vendredi 27 janvier		Gougère au Maroilles Limande meunière, pommes à l'anglaise Coulant au chocolat
Mardi 31 janvier		Velouté Dubarry Poulet rôti, gratin d'endives Une autre version de la « tarte Tatin »

**FÉVRIER 2023**

Jeudi 02 février	Chandeleur	Galette bretonne Tartare ou pavé de bœuf grillé pommes noisettes Crêpes soufflées, sorbet orange
Vendredi 03 février		Velouté de potimarron au lard Carré d'agneau rôti, lentilles mijotées Tarte Tatin
Mardi 07 février		Champignons à la grecque Carré de porc aux olives, pommes croquettes Mille-feuille
Jeudi 9 février	L'Amérique du nord	Salade Waldorf Carré de porc glacé au sirop d'érable, frites et purée de patate douce Cheesecake, sorbet canneberge
Vendredi 10 février		Feuilleté d'œufs brouillés aux champignons Blanquette de veau, riz pilaf Éclair praliné
Mardi 14 février		Friand au Roquefort Carré de porc au romarin, pommes croquettes Choco-framboises-gingembre
Jeudi 16 février	Cuisine à la britannique	Cullen skink (soupe au haddock) Bœuf Wellington Crumble pomme-poire, glace au Bailey's
Vendredi 17 février		Quiche lorraine Poulet au Riesling, légumes glacés Baba au rhum

**MARS 2023**

Vendredi 10 mars		Salade de pissenlit et œuf poché Darne de saumon sauce vin blanc, tagliatelles de légumes Mousse au chocolat et biscuit crumble
Jeudi 16 mars	De l'eau à l'assiette	Saumon parisienne Pavé de cabillaud, sauce hollandaise, trilogie de panais Île flottante à la praline
Vendredi 17 mars		Ceviche Colombo de porc, riz au curcuma et aux légumes Bananes flambées

Jeudi 23 mars	Saveurs d'Amérique du sud	Caldillo de congrio (soupe de congre) Selle d'agneau rôtie au chimicurri, haricots noirs à la mexicaine Torta de limao, glace dulce de leche
Vendredi 24 mars		Œuf cocotte à la Morteau Tartare/steak grillé, pommes pont neuf Poire belle dijonnaise
Jeudi 30 mars	L'Europe du nord dans votre assiette	Gratin de moules et poireaux Choucroute de la mer aux crevettes flambées Tarte liégeoise aux pommes, glace à la bière blanche
Vendredi 31 mars		Potage de champignons au vacherin Saucisson brioché, sauce pistachée, mesclun Mousse framboise et biscuit au kirsch
<b>A V R I L 2 0 2 3</b>		
Mardi 04 avril		Gaspacho Poulet grillé à l'Américaine Crème brûlée
Jeudi 06 avril	Saveurs d'Europe centrale et de l'Est	Bortsch (soupe) Bœuf Stroganov, kartoffelsalad (p. de terre) Linzer torte, sorbet pomme
Vendredi 07 avril		Ravioles de volaille Gigot de 7h, pommes sautées et fagots de haricots verts Flaugnarde
Mardi 11 avril		Œuf cocotte à la crème Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole Tarte au chocolat
Jeudi 13 avril	Dans les pays scandinaves	Smorrebrod (buffet de poissons fumés) Darne de saumon à la danoise, chou rouge braisé et pommes caramélisées Omelette norvégienne
Vendredi 14 avril		Sardine à l'escabeche Pavé de cabillaud croustillant, ratatouille Panna cotta à la marmelade de citron
<b>M A I 2 0 2 3</b>		
Mardi 9 mai		Tarte aux légumes Fricassée de lapin aux épices, boulgour façon pilaf Choux à la crème
Jeudi 11 mai	En Méditerranée	Gaspacho, sorbet basilic Calamars farcis à la portugaise, piperade Panna cotta vanille et fraises confites
Mardi 16 mai		Gougère au Roquefort Pièce de bœuf grillée sauce béarnaise, pommes pont neuf Tarte alsacienne
Mardi 23 mai		Vol au vent de fruits de mer Caneton aux olives, pommes paillason et courgettes glacées Premières fraises et herbes du moment.
Jeudi 25 mai	Menu du marché	Menu élaboré par les élèves après leurs achats sur le marché de Villefranche de Rouergue
Vendredi 26 mai		Menu à l'initiative des élèves
<b>J u i n 2 0 2 3</b> Épreuve finale du Bac Pro Restauration		



## Menus Jeudi en nocturne 2022.2023

24 novembre <b>30.00 €</b>	<b>Écaillers à St Jo</b>	Huîtres gratinées Tartare de tourteaux ou bouquets de crevettes flambées Risotto de coquillages et langoustines Dessert élaboré par les élèves de la mention complémentaire « Cuisinier en Dessert de Restaurant »
8 décembre <b>28.00 €</b>	<b>Confusion et saveurs</b>	« Quand votre palais déjoue votre vision »
15 décembre <b>32.00 €</b>	<b>Noël avant l'heure</b>	Amuse-bouche de saumon fumé maison Foie gras poêlé ou Raviole de langoustines au bouillon de légumes Grenadin (veau), légumes de saison Dessert élaboré par les élèves de la mention complémentaire « Cuisinier en Dessert de Restaurant »
19 janvier	<b>Évaluation CSR</b>	Les menus vous seront communiqués 15 jours à l'avance
2 février	<b>Évaluation CSR</b>	
9 février <b>32.00 €</b>	<b>La Maison Bras à St Jo</b>	M. Régis Saint Geniez chef de cuisine de la maison Bras et une partie de son équipe viennent partager expériences et savoir-faire avec les élèves pour vous faire déguster des plats emblématiques du « Suquet » .
16 mars <b>28.00 €</b>	<b>Chocacao</b>	« Chocolat et cacao à toutes les sauces de l'entrée au dessert »
23 mars <b>25.00 €</b>	<b>Soirée écoresponsable</b>	« Avec le gaspillou ne jetons plus, régalons-nous » Sensibilisation au gaspillage avec M. Couet Maxime
6 avril <b>25.00 €</b>	<b>Cuisine du monde</b>	Découverte de spécialités des 4 coins du monde
13 avril <b>28.00 €</b>	<b>« Roi des cuisiniers, cuisinier des rois » hommage au « père de la cuisine » M. Auguste Escoffier</b>	Crème Agnès Sorel Soufflé d'écrevisses Rothschild Côte de veau à la bordelaise, petits pois à la française Poire belle-Hélène
25 mai <b>25.00 €</b>	<b>Menu locavore en Quercy- Rouergue</b>	Menu autour de produits locaux (asperges de Cajarc, légumes de la vallée du Lot, agneau du Quercy, safran du Quercy)

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

*L'équipe pédagogique.*

<b>Professeurs de Cuisine &amp; pâtisserie</b>	<b>Professeurs de Commercialisation et Services en Restauration</b>	Professeur chargée de la <b>coordination au Lycée hôtelier</b>
M.Julien <b>LAMANILEVE</b> M. Christophe <b>ROQUES</b> M.Stéphane <b>SOULARD</b>	Mme Charlotte <b>BRU CATUSSE</b> Mme Régine <b>DELBRUEL</b> M. Christophe <b>POURCEL</b>	Madame Claudie <b>LACROIX</b>