


RESERVATION EN LIGNE

| | RESTAURANT PROVENCE | RESTAURANT COTE D'AZUR | RESTAURANT LES ALPES |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>**2 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **FERME** | **FERME** | **FERME** |
| **MARDI**<br>**3 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **L'AUTOMNE DANS L'ASSIETTE**<br>crème de poireaux Julienne Darblay<br>Fricassée de volaille forestière, riz nacré « Pilaf<br>La Pomme | Tourte d'épinard et chèvre petite salade<br>Filet mignon de porc au vinaigre de cidre, garniture du marché<br>Dessert du jour | Crème Vichyssoise<br>Escalope de volaille farci aux champignons jus aux herbes et pommes croquettes et flan de légumes<br>Dessert du jour |
| **MERCREDI**<br>**4 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **REGION NORMANDIE**<br>Entrée réalisée au restaurant<br>Escalope de veau à la crème petits oignons glacés, pommes caramelisées et pommes fondantes<br>Tarte Normande et caramel au beurre salé | **REGION NORMANDIE**<br>Entrée réalisée au restaurant<br>Duo de filets de cabillaud et lieu jaune jus de volaille au cidre<br>Gratin de Blettes<br>Dartois aux pommes coulis de pommes au calvados | Crème Dubarry,<br>Estouffade de bœuf bourguignonne,<br>Œufs en neige |




LA BOUTIQUE

*Le Panier Gourmand*

Produits locaux · Spécialités régionales · Cadeaux gourmands

N'oubliez pas notre boutique
LE PANIER GOURMAND
Au niveau de la réception
des restaurants d'application

**Ouvert du Lundi au Vendredi**
**De 10h 05 à 15h 00**

*Les élèves sont là pour vous accueillir*




RESERVATION EN LIGNE










| | | | |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**5 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **Soupe de poisson de roche rouille et croutons**<br><br>**Pavé de saumon poché, sauce Soubise**<br>**Pommes vapeur et carottes glacées à blanc**<br><br>**Dessert du jour** | **FERME** | **Salade façon lyonnaise**<br><br>**Blanc de volaille farci aux herbes**<br>**Risotto crémeux**<br>**Tuile au parmesan**<br><br>**Tarte fine aux pommes** |
| **VENDREDI**<br>**6 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | Repas immersif du futur, un repas en deux temps:<br>Se nourrir ou déguster?<br>A découvrir: La gelule, coussinet à la tomate, boite de conserve, légumes déshydratés, insectes, tuiles au lait de soja<br>versus<br>Tartelette, gravelax à la betterave, cuisse de lapin, céréales soufflées, confit d'orange, crumble pistache | | **Ficelle Picarde**<br><br>**Rôti de porc poêlé au miel, écrasé de roseval, Méli-Mélo de légumes**<br><br>**Dessert du jour** |




LA BOUTIQUE

*Le Panier Gourmand*

Produits locaux · Spécialités régionales · Cadeaux gourmands

N'oubliez pas notre boutique
LE PANIER GOURMAND
Au niveau de la réception
des restaurants d'application

**Ouvert du Lundi au Vendredi**
**De 10h 05 à 15h 00**

*Les élèves sont là pour vous accueillir*




RESERVATION EN LIGNE










| | | | |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>**9 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **FERME** | **FERME** | **MENU AUTOMNAL**<br>**Tarte tatin de butternut au miel de châtaigner crème de Banon de Provence**<br>**Filet de poulet forestière et sa purée de pommes de terre**<br>**Dessert du jour** |
| **MARDI**<br>**10 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | ***LA CUISINE DE GRAND-MERE***<br>**Potage cultivateur « retour du marché » et sa tranche grillée dorée à l'huile d'olive première pression**<br>**Veau « Marengot », Pommes cocotte persillé**<br>**Finger Poire chocolat** | **Amuse-bouche**<br>**Œuf cocotte à la crème**<br>**Rable de lapin, farci au figatelli**<br>**tagliatelles fraiches et sauce champignons**<br>**Dessert du jour** | **Velouté de potimarron et éclats de chataignes**<br>**Poulet cocotte grand-mère**<br>**Dessert du jour** |
| **MERCREDI**<br>**11 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **FERIE** | **FERIE** | **FERIE** |




LA BOUTIQUE
*Le Panier Gourmand*
Produits locaux · Spécialités régionales · Cadeaux gourmands

N'oubliez pas notre boutique
LE PANIER GOURMAND
Au niveau de la réception
des restaurants d'application
**Ouvert du Lundi au Vendredi**
**De 10h 05 à 15h 00**
*Les élèves sont là pour vous accueillir*




RESERVATION EN LIGNE










| | | | |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**12 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **FIN D'AUTOMNE**<br>**Mini quiche aux épinards coques à la marinière, le jus crémé.**<br>**Daurade rôtie aux notes anisées découpée en salle, mousseline de chou-fleur**<br>**Dessert du jour** | **FERME** | **Œuf farci Chimay**<br>**Poulet rôti, gratin dauphinois**<br>**Dessert du jour** |
| **VENDREDI**<br>**13 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **Les pétoncles (en fricassée, brioche mousseline)**<br>**Le filet mignon (Cuit basse température, sauce morille, cannelloni d'automne)**<br>**La poire le chocolat et le céleri** | **Velouté dubarry**<br>**Blanc de volaille farci aux herbes crème coco curry**<br>**Douceurs Italiennes** | **Quiche Lorraine, petite mache à l'huile de noix**<br>**Poulet Cocotte Grand-mère**<br>**Dessert du jour** |




LA BOUTIQUE
*Le Panier Gourmand*
Produits locaux · Spécialités régionales · Cadeaux gourmands

N'oubliez pas notre boutique
LE PANIER GOURMAND
Au niveau de la réception
des restaurants d'application
Ouvert du Lundi au Vendredi
De 10h 05 à 15h 00
*Les élèves sont là pour vous accueillir*




RESERVATION EN LIGNE

| | RESTAURANT PROVENCE | RESTAURANT COTE D'AZUR | RESTAURANT LES ALPES |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>**16 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **FERME** | **FERME** | **MENU D'AUTOMNE**<br><br>**Tarte tatin de potimarron au miel de châtaigner, crème de Rocamadour**<br>**Filet de poulet et sa sauce aux champignons, purée de pommes de terre**<br>**Dessert du jour** |
| **MARDI**<br>**17 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **PARTONS EN ASIE**<br>**Tartare de thon, concombre, menthe, citronnelle, cébette, ciboulette, citron frais, sauce soja et huile sésame**<br>**Wok de moules et gambas safranées et son jus corsé de crustacés aux saveurs asiatique sur ses nids de nouilles**<br>**L'Alliance chocolat Avocat et mangue** | **Amuse-bouche**<br><br>**Velouté de potimarron et éclats de chataignes**<br><br>**Poulet cocotte grand-mère**<br><br>**Dessert du jour** | **Œuf cocotte à la crème**<br><br>**Rable de lapin, farci au figatelli tagliatelles fraiches et sauce champignons**<br><br>**Succès noisette** |
| **MERCREDI**<br>**18 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **REGION AUVERGNE**<br><br>**Tranche de pounti au pruneaux et lard, salade de lentilles verte du Puys en Velay**<br>**Magret de canard sauce fourme d'Ambert et aligot**<br>**Paris-(brest)Clermontois à la noix** | **REGION AUVERGNE**<br><br>**Lentilles vertes du puy crème au charroux chips de lard**<br>**La feuille de choux farcie**<br>**Flognarde aux pommes glace** | **FERME** |






RESERVATION EN LIGNE

| | RESTAURANT PROVENCE | RESTAURANT COTE D'AZUR | RESTAURANT LES ALPES |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**19 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | **PREMICES HIVERNALES**<br>Mini quiche aux blettes, moules de Tamaris à la marinière, le jus crémé.<br>Bar rôti aux agrumes découpé en salle, mousseline de patate douce<br>Dessert du jour | **FERME** | Saucisson brioché sauce porto, petite mâche à l'huile de noix<br>Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf<br>Mousse au chocolat |
| **VENDREDI**<br>**20 NOVEMBRE**<br>— ≈ — | Les escargots<br>(En fricassée au foie gras et moutarde à l'ancienne, brioche mousseline)<br>La volaille fernière<br>(Découpe en salle Aux morilles, garniture d'hiver cèpe panés)<br>La poire miroir | **MENU BEAUJOLAIS**<br>Œufs en Meurette<br>Filet mignon de porc compotée d'oignons gratin dauphinois<br>Millefeuille aux ganaches montées | Œufs farcis Chimay<br>Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne<br>Gnocchi a la romaine<br>Dessert du jour |




LA BOUTIQUE
*Le Panier Gourmand*
Produits locaux · Spécialités régionales · Cadeaux gourmands

N'oubliez pas notre boutique
LE PANIER GOURMAND
Au niveau de la réception
des restaurants d'application
Ouvert du Lundi au Vendredi
De 10h 05 à 15h 00
*Les élèves sont là pour vous accueillir*




RESERVATION EN LIGNE










| | | | |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>**23 NOVEMBRE** | **FERME** | **FERME** | **FERME** |
| **MARDI**<br>**24 NOVEMBRE** | **QUAND LA MEDITERRANNEE ET L'OCEAN ATLANTIQUE SE RENCONTRENT**<br>**Tartare de saumon frais et fumé, mangue, cébette, ciboulette, citron frais et huile d'olive et sa chantilly salée**<br>**Risotto de moules et gambas safranées et son jus corsé de crustacés**<br>**Dessert du jour** | **Amuse-bouche**<br>**Salade de foies de volaille au senteur de framboise**<br>**Goujonette de merlan sauce tartare façon fish and chip's**<br>**Dessert du jour** | **Œufs mollets florentine**<br>**Pavé de cabillaud beurre blanc Riz**<br>**Dessert du jour** |
| **MERCREDI**<br>**25 NOVEMBRE** | **RÉGION HAUT DE FRANCE**<br>**Crêpes façon ficelle Picarde**<br>**Dos de cabillaud sauce crevette**<br>**boulgour aux poireaux**<br>**Ch'Tiramisu au spéculos** | **RÉGION HAUT DE FRANCE**<br>**Carpaccio de betteraves Roquette**<br>**Carbonnade Flamande à la bière du Nord**<br>**purée Saint Germain**<br>**Une Dacquoise mousse à la chicorée sauce chocolat** | **FERME** |




LA BOUTIQUE
*Le Panier Gourmand*
Produits locaux · Spécialités régionales · Cadeaux gourmands

N'oubliez pas notre boutique
LE PANIER GOURMAND
Au niveau de la réception
des restaurants d'application
**Ouvert du Lundi au Vendredi**
**De 10h 05 à 15h 00**
*Les élèves sont là pour vous accueillir*




RESERVATION EN LIGNE

| | RESTAURANT PROVENCE | RESTAURANT COTE D'AZUR | RESTAURANT LES ALPES |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**26 NOVEMBRE** | **FERME** | **FERME** | **Salade façon lyonnaise**<br>**Civet de sanglier Pâte fraiche**<br>**Tarte fine aux pommes** |
| **VENDREDI**<br>**27 NOVEMBRE** | **Le chou farci**<br>**(En croûte, foie gras, champignon d'automne)**<br><br>**Le râble de lièvre**<br>**(Sauce Grand Veneur, pomme croquette)**<br><br>**La crème brulée**<br>**(Vanille de Tahiti, petits fours)** | **Crème d'oignon de Roscoff**<br>**Chantilly au roquefort**<br><br>**Magret de canard à l'orange**<br>**Polenta crémeuse**<br><br>**Le Citron meringué** | **Beignets de gambas**<br>**salade de choux blanc à la coriandre**<br><br>**Blanquette de veau à l'ancienne**<br>**Riz pilaf**<br><br>**Dessert du jour** |




LA BOUTIQUE

*Le Panier Gourmand*

Produits locaux · Spécialités régionales · Cadeaux gourmands

N'oubliez pas notre boutique
LE PANIER GOURMAND
Au niveau de la réception
des restaurants d'application

**Ouvert du Lundi au Vendredi**
**De 10h 05 à 15h 00**

*Les élèves sont là pour vous accueillir*




RESERVATION EN LIGNE

| | RESTAURANT PROVENCE | RESTAURANT COTE D'AZUR | RESTAURANT LES ALPES |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>30 NOVEMBRE<br>— ≈ — | **FERME** | **FERME** | **FERME** |
| **MARDI**<br>1er DECEMBRE<br>— ≈ — | **COMME AU BISTROT**<br>Œuf mimosa et ses poireaux vinaigrette<br>Pavé de bœuf au 3 poivres flambé<br>pommes allumettes et sa laitue<br>Dessert du jour | Amuse-bouche<br>Œufs mollets florentine<br>Pavé de cabillaud beurre blanc Riz pilaf<br>Dessert du jour | Salade de foies de volaille au senteur de framboise<br>Goujonette de merlan sauce tartare façon fish and chip's<br>Dessert du jour |
| **MERCREDI**<br>2DECEMBRE<br>— ≈ — | **RÉGION BRETAGNE**<br>Crème de moules safranées Julienne de légumes<br>Gigot d'agneau des prés-salés, haricots de Paimpol et purée d'artichaut<br>Kouignaman et pommes flambées | **RÉGION BRETAGNE**<br>Crème d'oignons de Roscoff<br>Noix de saint jacques et risotto de chou fleurs<br>crêpes farcies Plombière<br>coulis de pommes | Quiche Lorraine,<br>Escalope de volaille Milanaise<br>Gratin dauphinois et petit légumes<br>Poires pochées au vin |




LA BOUTIQUE
*Le Panier Gourmand*

Produits locaux · Spécialités régionales · Cadeaux gourmands

N'oubliez pas notre boutique
LE PANIER GOURMAND
Au niveau de la réception
des restaurants d'application

Ouvert du Lundi au Vendredi
De 10h 05 à 15h 00

*Les élèves sont là pour vous accueillir*




RESERVATION EN LIGNE










| | | | |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**3 DECEMBRE**<br>— ≈ — | **FERME** | **FERME** | **Œuf mollet bourguignonne**<br>**Poulet rôti gratin dauphinois**<br>**Tarte aux pralines** |
| **VENDREDI**<br>**4 DECEMBRE**<br>— ≈ — | **Le chou**<br>**(Farci aux langoustines, américaine crémée)**<br><br>**La lotte**<br>**(Pochée, sauce blanquette, champignons d'automne, risotto dentelle au jus de champignon)**<br><br>**Le Tiramisu devant vous** | **Crème passion-potimarron aux girolles**<br><br>**Epaule d'agneau braisé Carottes glacées**<br>**Polenta aux herbes**<br><br>**Le Citron meringué** | **Tarte fondue de blettes**<br>**Crème montée au cumin**<br><br>**Aiguillette de bœuf braisée**<br>**Pomme duchesse, légume glacée**<br>**Dessert du jour** |




LA BOUTIQUE

*Le Panier Gourmand*

Produits locaux · Spécialités régionales · Cadeaux gourmands

N'oubliez pas notre boutique
LE PANIER GOURMAND
Au niveau de la réception
des restaurants d'application

Ouvert du Lundi au Vendredi
De 10h 05 à 15h 00

*Les élèves sont là pour vous accueillir*