



RESERVATION EN LIGNE



LUNDI

2 NOVEMBRE



FERME

FERME

FERME

MARDI

3 NOVEMBRE



L'AUTOMNE DANS L'ASSIETTE
crème de poireaux Julienne Darblay
Fricassée de volaille forestière, riz nacré « Pilaf
La Pomme

Tourte d'épinard et chèvre petite salade
Filet mignon de porc au vinaigre de cidre,
garniture du marché
Dessert du jour

Crème Vichyssoise
Escalope de volaille farci aux champignons
jus aux herbes et pommes croquettes et flan de
légumes
Dessert du jour

MERCREDI

4 NOVEMBRE



REGION NORMANDIE
Entrée réalisée au restaurant
Escalope de veau à la crème petits oignons glacés,
pommes caramélisées et pommes fondantes
Tarte Normande et caramel au beurre salé

REGION NORMANDIE
Entrée réalisée au restaurant
Duo de filets de cabillaud et lieu jaune jus de volaille
au cidre
Gratin de Blettes
Dartois aux pommes coulis de pommes au calvados

Crème Dubarry,
Estouffade de bœuf bourguignonne,
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



JEUDI

5 NOVEMBRE



Soupe de poisson de roche rouille et croutons

Pavé de saumon poché, sauce Soubise
Pommes vapeur et carottes glacées à blanc

Dessert du jour

FERME

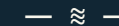
Salade façon lyonnaise

Blanc de volaille farci aux herbes
Risotto crémeux
Tuile au parmesan

Tarte fine aux pommes

VENDREDI

6 NOVEMBRE



REPAS DU FUTURE EN COURS
D'ELABORATION

REPAS DU FUTURE EN COURS
D'ELABORATION

Ficelle Picarde

Rôti de porc poêlé au miel, écrasé de roseval, Méli-
Mélo de légumes

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



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



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

12 NOVEMBRE



FIN D'AUTOMNE

Mini quiche aux épinards
coques à la marinière, le jus crémé.
Daurade rôtie aux notes anisées découpée en salle,
mouseline de chou-fleur
Dessert du jour

FERME

Œuf farci Chimay

Poulet rôti, gratin dauphinois

Dessert du jour

VENDREDI

13 NOVEMBRE



Les pétoncles
(en fricassée, brioche mouseline)

Le filet mignon
(Cuit basse température, sauce morille, cannelloni
d'automne)

La poire le chocolat et le céleri

Velouté dubarry

Blanc de volaille farci aux herbes crème coco curry

Douceurs Italiennes

Quiche Lorraine, petite mache à l'huile de noix

Poulet Cocotte Grand-mère

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



JEUDI

19 NOVEMBRE



PREMICES HIVERNALES

Mini quiche aux blettes, moules de Tamaris à la
marinière, le jus crémé.
Bar rôti aux agrumes découpé en salle, mousseline de
patate douce
Dessert du jour

FERME

Saucisson brioché sauce porto,
petite mâche à l'huile de noix

Blanquette de veau à l'ancienne
riz pilaf

Mousse au chocolat

VENDREDI

20 NOVEMBRE



Les escargots
(En fricassée au foie gras et moutarde à l'ancienne,
brioche mousseline)
La volaille fernière
(Découpe en salle Aux morilles, garniture d'hiver cèpe
panés)
La poire miroir

MENU BEAUJOLAIS

Œufs en Meurette
Filet mignon de porc composée d'oignons
gratin dauphinois
Millefeuille aux ganaches montées

Œufs farcis Chimay

Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne
Gnocchi à la romaine

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



JEUDI

26 NOVEMBRE



FERME

FERME

Salade façon lyonnaise
Civet de sanglier Pâte fraîche
Tarte fine aux pommes

VENDREDI

27 NOVEMBRE



Le chou farci
(En croûte, foie gras, champignon d'automne)

Le râble de lièvre
(Sauce Grand Veneur, pomme croquette)

La crème brûlée
(Vanille de Tahiti, petits fours)

Crème d'oignon de Roscoff
Chantilly au roquefort

Magret de canard à l'orange
Polenta crémeuse

Le Citron meringué

Beignets de gambas
salade de choux blanc à la coriandre

Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf

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

30 NOVEMBRE



FERME

FERME

FERME

MARDI

1^{er} DECEMBRE



COMME AU BISTROT

Œuf mimosa et ses poireaux vinaigrette
Pavé de bœuf au 3 poivres flambé
pommes allumettes et sa laitue
Dessert du jour

Amuse-bouche
Œufs mollets florentine
Pavé de cabillaud beurre blanc Riz pilaf
Dessert du jour

Salade de foies de volaille au senteur de framboise
Goujonette de merlan sauce tartare façon fish and
chip's
Dessert du jour

MERCREDI

2^{DECEMBRE}



RÉGION BRETAGNE

Crème de moules safranées Julienne de légumes
Gigot d'agneau des prés-salés, haricots de Paimpol et
purée d'artichaut
Kouignaman et pommes flambées

RÉGION BRETAGNE
Crème d'oignons de Roscoff
Noix de saint jacques et risotto de chou fleurs
crêpes farcies Plombière
coulis de pommes

Quiche Lorraine,
Escalope de volaille Milanaise
Gratin dauphinois et petit légumes
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

3 DECEMBRE

— ≈ —

FERME

FERME

Œuf mollet bourguignonne
Poulet rôti gratin dauphinois
Tarte aux pralines

VENDREDI

4 DECEMBRE

— ≈ —

Le chou
(Farci aux langoustines, américaine crémée)

La lotte
(Pochée, sauce blanquette, champignons d'automne,
risotto dentelle au jus de champignon)

Le Tiramisu devant vous

Crème passion-potimarron aux girolles
Epaule d'agneau braisé Carottes glacées
Polenta aux herbes

Le Citron meringué

Tarte fondue de blettes
Crème montée au cumin

Aiguillette de bœuf braisée
Pomme duchesse, légume glacée
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