

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, mousseline de chou-fleur** **Paris-Brest**	**FERME**	**Œuf farci Chimay** **Poulet rôti, gratin dauphinois** **Flan patissier vanille**
VENDREDI **13 NOVEMBRE** — ≋ —	**Les pétoncles** **(en fricassée, brioche mousseline)** **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** **Eclairs café**



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** **Charlottes poire**
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** **Entremets vaucluse**	**Œuf cocotte à la crème** **Rable de lapin, farci au figatelli** **tagliatelles fraiches 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 Savarin passion	**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 (voir cuisson de l'oeuf) BT Filet mignon de porc compotée d'oignons et gratin dauphinois Millefeuille aux ganaches montées	Œufs farcis Chimay Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne Gnocchi a la romaine Religieuse chcolat



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** — ≈ —	**QUAND LA MEDITERRANNEE ET L'OCEAN ATLANTIQUE SE RENCONTRENT** 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 Paris brest Pistache	Amuse-bouche Salade de foies de volaille au senteur de framboise Goujonette de merlan sauce tartare façon fish and chip's Entremet vaucluse	Œufs mollets florentine Pavé de cabillaud beurre blanc Riz Religieuse choco
MERCREDI **25 NOVEMBRE** — ≈ —	**RÉGION HAUT DE FRANCE** Crêpes façon ficelle Picarde Dos de cabillaud sauce crevette et boulgour aux poireaux Ch'Tiramisu au spéculos	**RÉGION HAUT DE FRANCE** 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 fraiche** **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 brulée** **(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** **Millefeuilles**







RESERVATION EN LIGNE







LUNDI **30 NOVEMBRE** — ≈ —	**FERME**	**FERME**	**FERME**
MARDI **1 DECEMBRE** — ≈ —	**COMME AU BISTROT** Œuf mimosa et ses poireaux vinaigrette Pavé de bœuf au 3 poivres flambé, pommes allumettes et sa laitue Charlotte Mangue,Coco	Amuse-bouche Œufs mollets florentine Pavé de cabillaud beurre blanc Riz pilaf Charlotte Mangue,Coco	Salade de foies de volaille au senteur de framboise Goujonette de merlan sauce tartare façon fish and chip's Dessert des serveur.
MERCREDI **2 DECEMBRE** — ≈ —	**RÉGION BRETAGNE** Crème de moules safranées et 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 et polenta aux herbes** **Le Citron meringué**	**Tarte fondue de blettes, Crème montée au cumin** **Aiguillette de bœuf braisée,Pomme duchesse, légume glacée** **St honoré marrons différé**







RESERVATION EN LIGNE







LUNDI 7 DECEMBRE — ≈ —	**FERME**	**FERME**	**MENU DE FETES** Crumble de fruits de mer et salade fraicheur Pavé de cabillaud poché, beurre blanc aux notes truffées, Riz venere Bûche roulée forêt noire
MARDI 8 DECEMBRE — ≈ —	**FETONS NOEL ENSEMBLE** Foie gras mi-cuit, chutney de pommes granny et ses 4 épices Filet de bœuf flambé au cognac, sauce truffée et son panier de garniture. Bûche casse noisettes	**REPAS DE FETES** Amuse-bouche Duo de saumon , blinis et crème aux herbes Tournedos de filet de bœuf sauce porto gratin dauphinois, purée de céleri et champignons Bûches forêt noire	**REPAS DE FETES** foie gras chutney de figue et toast grillés Suprême de pintade farci, sauce morilles galette de pomme de terre et légumes glacés Bûches roulées marron vanille
MERCREDI 9 DECEMBRE — ≈ —	**REPAS DE FÊTES** Thon et saumon fumé au bois de hêtre Suprême de Pintade Farcie sauce aux morilles galette de pomme de terre, feuilleté champignoon et mousse de carottes Bûche casse noisette	**REPAS DE FÊTES** Assiette Scandinave Tournedos de filet de bœuf au foie gras sauce au Porto pommes duchesse Bûche casse noisette	Œufs farcis chimay, Filet de Canard aux oranges,pommes gauffrettes Tartelette chocolat



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 **10 DECEMBRE** — ≈ —	**MENU DE FETE** **Salade de rattes au tartare de saumon, sauce truffée et mouillettes toastées aux œufs de lumps** **Filet de lotte poché, petits légumes glacés et sauce au Champagne** **Bûches mirador**	**FERME**	**MENU DE NOEL** **Petit pâté de canard au foie gras** **Jambonnette de volaille fernière farcie, aux morilles** **Le brie farcie** **La bûche de Noêl**
VENDREDI **11 DECEMBRE** — ≈ —	**L'huitre** **Le foie gras** **(confit d'oignon, gelée de vin, petit à l'orange)** **La St-Jacques** **(Rôtie, aux fruit éxotiques, émulsion champagne)** **La caille farcie** **Bûche de Noël**	**MENU DE NOEL** **Profitéroles d'escargots** **Souris d'agneau braisée Polenta aux herbes** **Carottes glacées** **Croustade aux marrons**	**Beignets de gambas, salade de choux blanc à la coriandre** **Navarin d'agneau aux petits légumes,** **Pommes Duchesse** **Bûchesroulée chocolat**







RESERVATION EN LIGNE

	RESTAURANT PROVENCE	RESTAURANT COTE D'AZUR	RESTAURANT AMAZONIA
LUNDI **14 DECEMBRE** — ≈ —	**FERME**	**FERME**	**Crumble de fruits de mer et langoustine aux agrumes** **Pavé de cabillaud poché, beurre blanc truffé, Riz venere** **Bûches roulées vanille framboise**
MARDI **15 DECEMBRE** — ≈ —	**DEJEUNER DE FETES** **Crème de cèpes aux châtaignes bonbon foie gras** **Tournedos de canard flambé devant vous à l'armagnac, sauce foie gras truffée et Pommes "Darphin"** **Bûche marron mûres**	**REPAS DES FETES** **Amuse-bouche** **foie gras chutney de figue et toast grillés** **Suprême de pintade farci, sauce morilles** **galette de pomme de terre et légumes glacés**	**REPAS DES FETES** **Duo de saumon , blinis et crème aux herbes** **Tournedos de filet de bœuf sauce porto** **gratin dauphinois, purée de céleri et champignons** **Bûches roulées chocolat**
MERCREDI **16 DECEMBRE** — ≈ —	**REPAS DE FÊTES** **Terrine de foie gras, chutney mangue et ananas** **Tournedos de filet de bœuf sauce truffe Pommes duchesse légumes braisés** **Bûche forêt noire**	**REPAS DE FÊTES** **Assiette de terrine de foie gras** **Suprême de Pintade** **Farcie aux marrons Sauce aux morilles Légumes** **Buche de Noel**	**Saint jacques poélée au lard,** **Supreme de volaille farçi aux champignons, pomme darphin** **Assiette gourmande**



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 AMAZONIA
JEUDI **17 DECEMBRE**	**MENU DE FETES** Mille-feuilles croustillant de tartare de gambas, crème citronnée et pickles de radis noir Pavé de cabillaud en croûte de noisettes, sauce crémeuse houblonnée, écrasée de pommes de terre aux notes truffées. Bûches ardechoise	FERME	**MENU DE NOEL** Mousseline de saint jacques crème de langoustine Jambonnette de volaille fernière, farcie aux morilles Le brie farcie La buche de Noël
VENDREDI **18 DECEMBRE**	**MENU DE NOEL** Globe de saumon fumé L'huitre (Jus de pomme, citron pomme céleri) Le foie gras, (Passion café, petit pain à l'orange) Les langoustines (Jeune poireaux, jus de réglisse, chou-fleur) Bûche de Noêl	**MENU DE NOEL** Terrine de foie gras aux noisettes Magret de canard au miel et orange Pomme Arlie Carottes glacées Un air de saint Honoré aux marrons	Gésier de canard confit et magret fumé sur petite roquette à l'huile de noix Sauté de dinde aux marrons Pressé de pomme de terre au foie gras Champignons sautés Bûches selon stock restaut



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