

RESERVATION EN LIGNE

	RESTAURANT PROVENCE	RESTAURANT COTE D'AZUR	RESTAURANT LES ALPES
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 caramelisées 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



RESERVATION EN LIGNE







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 immersif du futur, un repas en deux temps: Se nourrir ou déguster? A découvrir: La gelule, coussinet à la tomate, boite de conserve, légumes déshydratés, insectes, tuiles au lait de soja versus Tartelette, gravelax à la betterave, cuisse de lapin, céréales soufflées, confit d'orange, crumble pistache		**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



RESERVATION EN LIGNE







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 fraiches 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**



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 **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** **Dessert du jour**	**FERME**	**Œuf farci Chimay** **Poulet rôti, gratin dauphinois** **Dessert du jour**
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** **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 **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 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**





RESERVATION EN LIGNE

	RESTAURANT PROVENCE	RESTAURANT COTE D'AZUR	RESTAURANT LES ALPES
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 compotée d'oignons gratin dauphinois Millefeuille aux ganaches montées	Œufs farcis Chimay Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne Gnocchi a 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**	**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** **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**	**RÉGION HAUT DE FRANCE** **Crêpes façon ficelle Picarde** **Dos de cabillaud sauce crevette** **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

	RESTAURANT PROVENCE	RESTAURANT COTE D'AZUR	RESTAURANT LES ALPES
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** **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 30 NOVEMBRE — ≈ —	**FERME**	**FERME**	**FERME**
MARDI 1er 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 2DECEMBRE — ≈ —	**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** — ≈ —	Quand l'Espagne s'invite à votre table: Assortiment de tapas Paella Valenciana (réalisée par Eric Gil, champion du monde 2022) Les douceurs ibériques		**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