

2025



Menu  
CAP  
11,70€  
Hors boissons



Menu  
BP  
22,70€  
Tout compris

A  
Bientôt

# MENUS DU RESTAURANT PEDAGOGIQUE

Horaires d'ouverture de 12 heures à 14 heures 15  
En raison d'une organisation pédagogique portant sur un seul service, merci de vous présenter à 12 heures.

Pour toute information contactez-nous au

**03.25.81.08.01**

Février  
2025



Mardi 4 Février  
(menu CAP à 11,70 € hors  
boissons)

Crêpes farcies  
façon Picarde  
Filet de truite  
meunière et ses  
pommes château  
Plateau de fromage  
Coupe glacée  
Dame blanche



Mardi 11 février  
Examens blancs  
Menus à 19€ tout compris  
Menu non divulgable  
Réservation uniquement de tables  
en nombre pair (table de 2  
personnes)



Jeudi 6 Février

(menu CAP à 11,70 € hors boissons)

Saint jacques flambées  
Médaillon de porc et sa sauce  
moutarde, riz pilaf  
Plateau de fromage  
Tarte à La Normande et sa  
boule de glace

Jeudi 13 février

Examens blancs  
Menus à 19€ tout compris  
Menu non divulgable  
Réservation uniquement de tables  
en nombre pair (table de 2 personnes)

Jeudi 27 février

Examens blancs  
Menus à 19€ tout compris  
Menu non divulgable  
Réservation uniquement de tables en  
nombre pair (table de 2 personnes)

Mars  
2025



Menu  
CAP  
11,70€  
Hors boissons



Menu  
BP  
22,70€  
Tout compris

### Jeudi 6 Mars

Quiche tomates séchées  
au chèvre et aux noix  
Tagine d'agneau  
aux abricots secs et sa semoule  
Assiette de fromages  
Cerises Jubiléés

### Mardi 18 Mars BP

Buffet d'entrées  
Sole meunière  
et son riz pilaf aux petits légumes  
Plateau de fromages  
Millefeuille à la vanille et au caramel

### Jeudi 27 Mars

Salade du chef  
Pavé de bœuf sauté sauce au poivre  
Assiette de fromages  
Choux à la crème et son caramel

### Mardi 11 Mars

Soufflé au fromage  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Assiette de fromages  
Ile flottante et son coulis au caramel

### Jeudi 20 Mars

Buffet d'entrées avec  
ses salades composées  
Double entrecôtes de bœuf, sauce  
choron accompagné de son gratin  
Assiette de fromages  
Crème brûlée aux poivrons rouges

### Jeudi 13 Mars

Feuilleté d'œufs brouillés portugaise  
Escalope de veau à la milanaise  
et ses spaghettis  
Assiette de fromages  
Pêche melba

### Mardi 25 Mars

Menu végétarien :  
Avocat et pamplemousse sauce cocktail  
Cheese burger sauce tartare  
Assiette de fromages  
Tarte chocolat sablée

Avril  
Mai  
2025

Jeudi 3 Avril

Oufs florentine

Darne de saumon au beurre blanc et sa  
poêlée de légumes croquants

Assiette de fromages

Pêche melba



Mardi 8 Avril BP

Gaspacho et tomates mozzarella revisitée

Filet de veau basse température, gnocchis de  
pomme de terre et légumes de saison

Chèvre chaud accompagné de sa salade

Charlotte framboise vanille

Jeudi 10 Avril

Menu végétarien :

Chausson de légumes de saison

Gelée fèves et petits légumes,

sauté de champignons

Assiette de fromages

Tarte caramel poires

Menu  
CAP

11,70€  
Hors boisson

Mardi 22 Avril

Assiette de la mer

Suprême de volaille au chorizo,  
légumes de saison glacés

Assiette de fromages

Choux façon éclairs au café

Mardi 29 Avril BP

Déclinaison autour du poisson fumé

Poisson de nos côtes à la viennoise, condiment  
grenobloise, pommes croquettes

et carottes aux épices

Assiette de fromages

Trilogie de fruits rouges

Mardi 6 Mai

Crêpes farcies

Darne de colin poché,  
avec sa sauce et ses légumes vapeur

Assiette de fromage

Ile flottante à la fraise

Menu  
BP

22,70€  
Tout compris

