

2024

# 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**

Menu  
BP  
22,7€  
Tout compris

A  
Bientôt

Septembre  
2024



Menu  
CAP  
11,70€  
Hors boissons



Menu  
BP  
22,70€  
Tout compris

Choucroute de la mer

Mardi 3 Septembre

Assiette à l'italienne  
Filet mignon aux giroles et  
trompettes de la mort et sa purée  
de patate douce  
Far Breton

Jeudi 12 Septembre

Tarte à la tomate et fromage  
Filet de bar aux épices, riz  
pilaf et ses légumes glacés  
Plateau de fromages  
Fruits flambés

Mardi 24 Septembre BP

Carpaccio de saint jacques,  
panaché de salades et crème  
d'aneth  
Assiette de fromages  
Délice givré

Jeudi 5 Septembre

Tartine gourmande  
Pavé de saumon sauce à  
l'aneth, légumes du soleil  
Plateau de fromages  
Tarte amandine et sa  
crème chantilly

Mardi 17 Septembre

Quiche au chèvre et aux noix  
Pavé de merlu sauce vin  
blanc, julienne de légumes  
et riz pilaf  
Plateau de fromage  
Tarte façon tatin

Jeudi 26 Septembre

Assiette de la mer  
Croustillant de canard, poêlée  
de légumes et sa sauce vin rouge  
Plateau de fromages  
Profiteroles au chocolat et  
pistache

Mardi 10 Septembre BP

Brochette de Gambas grillées  
à l'asiatique  
Magret de canard rôti, sauce  
Cranberry et noix. Pommes  
sarladaises  
Assiette de fromages  
Biscuit moelleux aux noix de  
pécan et sa glace

Jeudi 19 Septembre

Tourte au fromage du moment  
et son mesclun  
Escalope de veau Milanaise  
et ses spaghettis  
Plateau de fromages  
Café ou thé gourmand

Octobre  
2024



Menu  
CAP  
11,7€  
Hors boissons



Menu  
BP  
22,70€  
Tout compris

Mardi 1<sup>er</sup> Octobre

Œuf pané en double cuisson  
Faux filet grillé sauce béarnaise  
et haricots verts en persillade  
Plateau de fromages  
Crème brûlée

Jeudi 10 Octobre

Assortiment de charcuteries  
Pavé de merlu en croute d'herbes Riz  
pilaf au fenouil  
Assiette de fromages  
Tarte à la normande sauce caramel  
maison et glace vanille

Mardi 22 Octobre BP

Menu Halloween

Saint Jacques rôtie, chutney au  
chorizo et ses chips de légumes  
L'ASSIETTE DU DIABLE  
Gigot d'agneau braisé sauce au vin  
rouge et purée de potimarron,  
tagliatelle à l'encre de seiche  
LE CHAUDRON DU VAMPIRE AU VIN ROUGE  
Assiette de fromages  
Buffet de desserts  
L'ENFER SUCRÉ

Jeudi 3 Octobre

Déllice d'avocat végétarien  
Green burger  
Plateau de fromages  
Café gourmand

Mardi 15 Octobre

Terrine de campagne et son  
mesclun de salade  
Médailon de porc et son risotto  
avec des courgettes glacées  
Assiette de fromages  
Sablée aux fruits et suprême  
d'agrumes

Jeudi 17 Octobre

Terrine de poisson  
Cuisse de volaille rôti,  
pomme château et légumes de  
saison glacés  
Plateau de fromages  
Mousse au chocolat

Jeudi 24 Octobre

Velouté Dubarry  
Darne de saumon grillée  
et son écrasé de Pomme de  
Terre et sa sauce vierge,  
chips de vitelotte  
Plateau de fromages  
Tartelette aux agrumes  
meringuée

Novembre  
2024

Mardi 5 Novembre

Soufflé au fromage  
Curry d'agneau façon tajine et  
son riz madras  
Plateau de fromages  
Cheesecake au citron et son  
coulis de fruits rouge

Jeudi 7 Novembre

Festín des Fantômes  
Velouté de potimarron  
Pâtisson farci au trésor  
Plateau de fromages  
Fantôme d'abricots flambés

Jeudi 14 Novembre

Assiette de cochonaille  
Jambonnette de volaille façon  
bourguignonne, pomme cocotte  
Plateau de fromages  
Pomme soufflée au praliné et sa  
boule de glace

Mardi 19 Novembre

Profiteroles de fromage frais et ses  
légumes croustillants  
Filet de cabillaud rôti sauce au beurre  
blanc avec ses patates douces  
Plateau de fromages  
Duo de dessert

Jeudi 21 Novembre

Menu Beaujolais  
Assiette de cochonaille  
Suprême de Volaille façon coq au  
vin, purée saveur truffe  
Plateau de fromages  
Poire et pruneaux au vin, sablé  
breton et sa glace vanille

Mardi 26 Novembre BP

Raviolis d'escargots au bouillon d'ail doux  
Filet de daurade à la dieppoise  
Assiette de fromages  
Vacherin glacé et son coulis

Jeudi 28 Novembre

Huîtres gratinées  
Rôti de gibier sauce grand veneur  
Plateau de fromages  
Fondant au chocolat et sa boule de  
glace vanille

2

Menu  
BP  
22,70€  
Tout compris

CAI  
A  
Bientôt