

2023

MENUS DU RESTAURANT PEDAGOGIQUE

Menu
CAP
10,80 €
Hors boissons

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€
Tout compris

A
Bientôt

Mars
2023



Menu
CAP
10,80 €
Hors boissons



Menu
BP
22 €
Tout compris

A
Bientôt

Jeudi 02 mars

Buffet de crudités

Darne de saumon en bellevue,
sauce andalouse

Œufs à la neige aux fruits secs et
miel

Mardi 14 mars

Quiche à l'échalotte confite et
au chèvre, chantilly de chavignol
et saumon en bellevue. Sole aux
pommes en croûte de basilic,
royale de fenouil, jus d'écrevisse
Pomme soufflée praline, gelée
caramel, glace cannelle.

Jeudi 23 mars

Bisque de crevettes, caramel de
martini Daurade grillée, beurre
Nantais, risotto de sarrasin à
l'andouille de Guéméné
Cheesecake

Mardi 07 mars

Buffet de crudités

Darne de saumon en gelée, sauce
andalouse

Œufs à la neige aux fruits secs et miel

Jeudi 16 mars

Bisque de langoustine et croûtons
Daurade grillée au beurre blanc à
l'aneth, risotto au chorizo
Cheesecake.

Mardi 28 mars

Quenelle de brochet Sauce
Nantua Pavé de bœuf à la moutarde,
jeunes poireaux, frites de cantal
Tartelette au chocolat blanc et
fruits frais

Jeudi 09 mars

Buffet de crudités
Darne de colin en chaud-froid,
sauce verte
Mousseline d'œufs Réjane

Mardi 21 mars

Bisque de crustacés petits
croûtons Daurade grillée
marseillaise, riz façon paëlla
Cheesecake

Jeudi 30 mars

Saucisson aux pistaches en
brioche, sauce porto Lotte à
l'Américaine, julienne de légumes, riz
pilaf
Cerises jubilées

Avril
2023



Menu
CAP
10,80 €
Hors boissons



Menu
BP
22 €
Tout compris

A
Bientôt

Mardi 04 avril

Fricassée de poivrons et
coques, couronne briochée
Lotte à la new burg, tagliatelles
de légumes, riz pilaf
Fruits flambés

Jeudi 13 avril

Panaché d'asperges et jambon
cru, gratiné au parmesan
Jambonnette de volaille aux
fruits secs, pommes dauphines
Crêpes Suzette

Jeudi 06 avril

Boudin blanc en brioche, sauce ratafia
Lotte sauce Nantua, julienne de
légume, riz pilaf Fruits flambés

Mardi 25 avril

Duo asperges et jambon Bayonne,
gratiné au chaource Jambonnette de
volaille aux champignons,
pommes brioches
Crêpes flambées

Mardi 11 avril

Œuf en deux cuissons, fricassée
asperges et champignons
Rouget rôti, bohémienne et chutney de
chorizo, risotto vert
Sushi maki d'ananas au riz caramélisé,
biscuit léger

Jeudi 27 avril

Gratin asperges et jambon cru au
parmesan Jambonnette de volaille aux
légumes,
pommes dauphines
Crêpes flambées

Maï
2023



Menu
CAP
10,80 €
Hors boissons



Menu
BP
22 €
Tout compris

A
Bientôt

Mardi 02 mai

Charlotte de saumon fumé et
piperade, vinaigrette de coques
Carré d'agneau en croûte d'herbes,
légumes glacés
Sabayon aux fruits de saison,
brochettes de fruits

Jeudi 11 mai

Bavarois de tomates au basilic,
tartare de légumes sauce vierge
Poulet cocotte citron sous la peau,
fine ratatouille
Eclair au citron

Jeudi 25 mai

Salade César
Blanquette de volaille aux
courgettes et concombre
Entement aux fraises

Jeudi 04 mai

Salade César
Blanquette de volaille à l'ancienne,
riz créole
Entremet aux fraises

Mardi 16 mai

Bavarois de tomates au basilic,
brunoise de légumes, crème d'anis
Poulet en cocotte, pommes sautées
et courgettes glacées,
Choux chantilly à la violette

Mardi 30 mai

Ballotine de volaille aux
champignons Pavé de bar crumble
d'épices
Tarte aux fraises et pistache

Mardi 09 mai

Baron de lapin farci en chaud-froid,
petite salade printanière
Carré de porc poêlé, pommes
cocottes et asperges
Fraîcheur pistache

Mardi 23 mai

Salade césar
Blanquette de dindonneau aux
primeurs
Fraisier

Juin
2023

Mardi 06 juin
Avocat au crabe et agrumes
Hamburger maison, pommes allumettes

Mousse au chocolat noir et griottes,

Petits four

Mardi 27 juin
Velouté de moule Germiny, œuf
poché et asperges

Épaule d'agneau « en tajine »,
légumes de saison

Baba chocolat, tatin de mangue et
chantilly

Jeudi 08 juin

Cocktail d'avocat aux crevettes et
pamplemousse

Chicken burger, pommes frites,
Mousse aux deux chocolats

petits fours

Jeudi 29 juin

Millefeuille de tomates et mozzarella aux
herbes

Lapereau à la dijonnaise, pommes château

Gratin de fruits frais

Menu
CAP
10,80 €
Hors boissons

Menu
BP
22 €
Tout compris

A
Bientôt

Juillet
2023

Mardi 04 juillet

Millefeuille de tomates et mozzarella au basilic
Lapereau aux champignons, pommes fondantes
Sabayon aux fruits exotiques



Menu
CAP
10,80 €
Hors boissons



Menu
BP
22€
Tout compris

A
Bientôt

Jeudi 06 juillet

Pressée de tomates et mozzarella aux fines herbes
Lapereau aux pruneaux et aux carottes
Gratin aux fruits rouges