



La Table d'Albert

MENUS
2023 - 2024



AdM

Albert de Mun
Lycée Polyvalent





RESTAURANT D'APPLICATION

Entrée client : 3 rue Pierre Leroux

Parking Indigo Sèvres-Babylone

Métro Vaneau ou Duroc

Déjeuner

menu 19,50 € hors boissons*

arrivée clients 12h30- fin de service 14h30

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi

Dîner

menu 27 € hors boissons*

arrivée clients 19h30- fin de service 22h00

Mercredi, jeudi

**Hors menus et soirées spéciales, et supplément 4 € pour le fromage ;
demandez le tarif lors de la réservation*

*Dans l'intérêt des élèves et afin de rester en accord avec la
législation, merci de respecter les horaires de début et de fin
de service*



Uniquement sur réservation

Par internet (Zenchef) avec le lien suivant :

<https://www.albertdemun.eu/restaurant-dapplication/>

Par téléphone de 10h à 12h,

uniquement pour les groupes au : 01.43.06.33.09

Reconfirmation obligatoire 48 h avant la date du repas



***Les menus sont susceptibles d'être modifiés
selon les arrivages de nos fournisseurs
partenaires***

**Le pain servi au restaurant est produit par nos
élèves de CAP et Bac Pro boulangerie**

Déjeuner du Mardi 03 Octobre 2023

Tartare de tomates anciennes et mousse
d'avocats et crevettes



Filet de pintade flambé à l'armagnac
Gratin de Christophine au lard



Ile flottante et brownies

COMPLET 30 COUVERTS



Déjeuner du Mercredi 04 octobre 2023

Assiette nordique de poissons

Ou

Quiche épinards ricotta



Moules frites

(Sauce au roquefort ou au curry ou marinière)



Eclair au chocolat revisitée et sa glace

COMPLET 30 COUVERTS



Déjeuner du Jeudi 05 Octobre 2023

Croustade aux champignons, œuf poché



Lapin aux pruneaux
Crèmeux de patates douces



Crème brûlée vanille, financier pistache

Dîner du Jeudi 05 octobre 2023



MENU A THEME : BRASSERIE



*La table c'est l'endroit de
détente et de convivialité par
excellence... c'est pourquoi il
faut utiliser son imagination
pour venir compléter celui de la
cuisine
(Bernard Loiseau)*

Déjeuner du Mardi 10 Octobre 2023

Quiche chèvre et pignons de pins et légumes provençaux



Pièce du boucher flambé
Spaetzles sautés aux champignons



Fondant chocolat et praliné noisette



Déjeuner du Mercredi 11 Octobre 2023

Piquillos farcis à la brandade de morue avec son coulis de tomates au piment d'Espelette



Parmentier de canard à la patate douce
Salade verte



Choco - noisette

Dîner du Mercredi 11 Octobre 2023

Soupe au pistou, émulsion basilic



Epaule d'agneau confite aux épices d'Orient
Endives braisées et semoule aux fruits secs



Jubilé d'orange

Déjeuner du Jeudi 12 Octobre 2023

Capuccino de champignons, œuf poché, lard croustillant



Suprême de pintade rôti, jus court
Pappardelles à l'ail confit



Tarte tatin et glace cannelle

Dîner du Jeudi 12 Octobre 2023

Œuf poché, brocolis, féta, olives, câpres, condiments



Rôti de lotte, lard fumé, ail en chemise, tomates cerises confites
Cocos de Paimpol cuisinés en cocotte



Comme un air d'automne

*Un plat excellent ne suffit plus,
si vous voulez enchanter les
convives tout doit être en
harmonie, le décor et
l'atmosphère.
(Guy Savoy)*

Déjeuner du Mardi 17 Octobre 2023

Poulpe grillé au jus de volaille



Filet de maquereau à la flamme,
beurre blanc aux épices
Sucrine grillée et purée de potimarron



Dessert des îles : fruit flambé



Déjeuner du Mercredi 18 Octobre 2023

Velouté de cresson de fontaine,
chips de poitrine fumée



Poulet rôti, jus perlé à l'estragon
Pomme purée ou pomme paillasson



Saint-Honoré revisité

Dîner du Mercredi 18 Octobre 2023

Mousse d'avocats aux pamplemousses,
sablé parmesan



Quasi de veau aux champignons
Haricots au lard



Pavlova exotique

Déjeuner du Jeudi 19 Octobre 2023

Carpaccio de dorade, crème de Timut



Sauté de bœuf façon thaïe
Riz parfumé ou pak choï braisé au soja



Rhubarbe et téquila

Dîner du Jeudi 19 Octobre 2023



SOIREE TABLE D'HÔTES



Vacances Scolaires de la Toussaint



Déjeuner du Mardi 07 Novembre 2023

Tartare de bœuf ou de poisson, pickles et mesclun

~*~*~

Filet de daurade aux agrumes et câpres
Nems de courgettes et fèves,
féta marinée sauce soja

~*~*~

Dessert autour de la pomme flambée



Déjeuner du Mercredi 08 Novembre 2023

Tartare de betteraves au raifort

~*~*~

Pavé de rumsteak pour 2,
sauce au poivre ou sauce béarnaise
Gratin dauphinois

~*~*~

Plateau de fromage ou dessert chocolaté

Dîner du Mercredi 08 Novembre 2023

Croustillant de champignons, œuf poché,
sauce Foyot

~*~*~

Carré de porc aux épices
Pommes Macaire à l'échalote

~*~*~

Cheesecake exotique

Déjeuner du Jeudi 09 Novembre 2023

Velouté de butternut,
Confit d'oignons et champignons

~*~*~

Fricassée de volaille Madras
Boulgour et légumes aux herbes

~*~*~

Crèmeux goyave mangue, crumble pistache



Déjeuner du Vendredi 10 Novembre 2023

Velouté Dubarry, chips d'andouille et
sommités de chou-fleur au curry

~*~*~

Darne de saumon grillée, beurre blanc
Duo de tagliatelles de pâtes et de légumes

~*~*~

Dôme fraises au cœur fondant rhubarbe

Déjeuner du Mardi 14 Novembre 2023

Ceviche bowl de saumon aux agrumes



Epaule d'agneau confit en persillade
Haricots au lard et pleurotes persillées



Soufflé au chocolat accompagné de glace



Déjeuner du Mercredi 15 Novembre 2023

Ravioles d'escargots et champignons,
sauce crème au vin du Jura



Pavé de truite, fondue de poireaux
à la moutarde de Dijon
Risotto au comté



Plateau de fromage
ou la poire « belle dijonnaise » revisitée

Dîner du Mercredi 15 Novembre 2023

Déclinaison de betteraves et de fromages



Fricassée de chipirons et crevettes, champignons
Risotto cardinal



Autour du citron

Déjeuner du Jeudi 16 Novembre 2023

Matelote d'hiver ou jambon de pays



Filet-mignon feuilleté aux herbes
Millefeuille de légumes d'hiver



Fromage ou
Framboises et piments d'Espelette



Déjeuner du Vendredi 17 Novembre 2023

Velouté Dubarry, chips d'andouille et
sommités de chou-fleur au curry



Darne de saumon grillée, beurre blanc
Duo de tagliatelles de pâtes et de légumes



Sablé craquant yuzu sorbet framboise

Déjeuner du Mardi 21 Novembre 2023

Mousse de Haddock, sur un sablé parmesan,
émulsion à la coriandre



Epaule d'agneau rôtie aux épices et citron confit
Dahl de lentilles



Millefeuille revisité

*Manger est un acte citoyen
(Alain Ducasse)*

Déjeuner du Mercredi 22 Novembre 2023

Œuf mimosa, poireaux vinaigrette et
avocat cocktail



Blanquette de volaille à l'ancienne
Légumes glacés et tagliatelles



Plateau de fromage ou tartelette citron

Dîner du Mercredi 22 Novembre 2023

Poulpe grillé sur caviar d'aubergine



Filet de saumon en croûte d'herbes
Risotto aux fruits de mer



Mont marron

Déjeuner du Jeudi 23 Novembre 2023

Soupe à l'oignon
ou saumon gravlax et condiments



Daurade rôtie pour 2, sauce hollandaise
Millefeuille de butternut à la ricotta
ou crémeux de panais à l'olive



Fromage ou boule de neige



Déjeuner du Vendredi 24 Novembre 2023

Potage parmentier chantilly aux herbes, croûtons



Blanquette de volaille à l'ancienne
Riz pilaf et champignons



Poire rôtie, sabayon au chocolat

Déjeuner du Mardi 05 Décembre 2023

Crème de chou-fleur en cappuccino cumin



Filet de lieu jaune nacré, pétales de tomates,
pickles croquants
Riz créole



Crêpes flambées



Déjeuner du Mercredi 06 Décembre 2023

Feuilleté au camembert pour 2, sucrine grillée et
graines de sarrasin



Duo de crevettes et de Saint-Jacques flambées
au calvados, sauce crème
Galette de céréales et fondue de poireaux



Plateau de fromage
ou tarte normande aux pommes

Dîner du Mercredi 06 Décembre 2023

Soufflé aux herbes pour deux



Filet mignon feuilleté aux champignons
Embeurré de choux



Millefeuille chocolat noisette

Déjeuner du Jeudi 07 Décembre 2023

Chou-fleur brioché
ou velouté Esaï, croquant noisette



Lieu en écailles, émulsion de persil
Ecrasé de pommes de terre à l'ail



Fromage ou dessert JDA



Déjeuner du Vendredi 08 Décembre 2023

Potage parmentier chantilly aux herbes,
croûtons



Blanquette de volaille à l'ancienne
Riz pilaf et champignons



Tarte aux pommes

Déjeuner du Mardi 12 Décembre 2023

Crème de butternut, chantilly infusée au lard,
éclats de noisettes torréfiées



Filet de cabillaud juste cuit, sauce veloutée aux
fruits de mer, tomates concassées
Riz créole



Crêpes flambées



Déjeuner du Mercredi 13 Décembre 2023

Samossa végétarien et accras de morue
Sauce vierge



Cari poulet
Riz et lentilles pays



Perle du Japon noix de coco, mangue et
fruits de la passion
ou banane flambée, glace à la vanille

Dîner du Mercredi 13 Décembre 2023

Chaudrée aux coquillages, croûtons



Sauté de veau Duroc
Pommes dauphines



Tarte à la poire façon Bourdaloue
ou Dessert JDA

Déjeuner du Jeudi 14 Décembre 2023

Assiette nordique
ou salade de choux crémeuse, œuf mollet



Ragoût de sanglier à la bière
Déclinaison de panais



Fromage ou
Bûche café ou citron

*La cuisine c'est l'art de transformer
instantanément en joie les produits
chargés d'histoire
(Guy Savoy)*

Déjeuner du Vendredi 15 Décembre 2023

Saumon gravlax, chantilly au raifort
et toast de pain



Dorade rôtie pour 2, beurre maître d'hôtel
Déclinaison de carottes



Crêpes flambées, glace à la vanille

Déjeuner du Mardi 19 Décembre 2023

Potage Esäu, chips de pain, chantilly aux lardons



Navarin d'agneau
Légumes glacés



Œufs à la neige, fruits secs et miel



Déjeuner du Mercredi 20 Décembre 2023

Assiette de la mer et ses accompagnements



Suprême de pintade contisé aux fruits secs
Légumes oubliés rôtis



Plateau de fromage ou
bûche au café/chocolat, crème anglaise

Dîner du Mercredi 20 Décembre 2023

Menu de fêtes 55 euros

Ravioles de foie gras et
son bouillon de volaille au céleri



Saint-Jacques et langoustines aux agrumes
Purée de patates douces et émulsion basilic thaï



Bûche de Noël

Déjeuner du Jeudi 21 Décembre 2023

Menu 35 euros

Saumon gravlax ou profiteroles au potimarron



Lotte en croûte viennoise, miroir de vin rouge
Pommes paillassons à l'échalote,
déclinaison de panais



Fromage ou dessert JDA

Dîner du Jeudi 21 Décembre 2023

Rémoulade de homard, céleri et pommes
Granny, vinaigrette de crustacés



Pigeon farci épeautre, jus corsé
Sticks de céleri panés, crosnes revenus au beurre
et herbes hachées



Crêpes flambées, glace fromage blanc,
marmelade d'oranges, zestes confits

Déjeuner du Vendredi 22 Décembre 2023

Saumon gravlax, chantilly au raifort et
toast de pain



Dorade rôtie pour 2, beurre maître d'hôtel
Déclinaison de carottes



Crêpes flambées, glace à la vanille



Vacances Scolaires de Noël



Déjeuner du Mercredi 17 Janvier 2024

Assiette de saumon fumé, toast pain de mie



Escalope de dinde aux champignons
Carottes et pommes de terre sautées



Pomme au four, glace vanille

Dîner du Mercredi 17 Janvier 2024

Ceviche de dorade aux olives



Râble de lapin farci, sauce à la bière
Spatzles



Dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Jeudi 18 Janvier 2024

Carpaccio de saumon et
de Saint-Jacques aux agrumes



Pavé de rumsteak pour 2, sauce béarnaise
Purée de pommes de terre
ou pommes de terre sautées



Plateau de fromage
ou banane flambée glace au chocolat, chantilly
et tuiles

Dîner du Jeudi 18 Janvier 2024

Conchiglie farci ricotta fumée, velouté cresson
poireaux- pommes de terre



Effiloché d'épaule d'agneau, jus corsé,
pickles aux épices
Chou-fleur, condiment Harissa, mousseline de
panais, cumin



Tiramisu revisité au Bailey's et chocolat, éclats
de cacahuètes caramélisées

Déjeuner du Vendredi 19 Janvier 2024

Ceviche de daurade aux agrumes,
Vinaigrette fruits de la passion



Filet mignon de porc en croûte de pain d'épices
Poêlée de légumes d'hiver et polenta



Pêches flambées ou crêpe flambée



*Il n'y a pas de bonne cuisine si
au départ, elle n'est pas faite
par amitié pour celui ou celle à
qui elle est destinée
(Paul Bocuse)*

Déjeuner du Mardi 23 Janvier 2024

Minestrone



Curry d'agneau
Riz thaï



Chou vanille caramel



Déjeuner du Mercredi 24 Janvier 2024

Assiette de saumon fumé, toast pain de mie



Escalope de dinde aux champignons
Carottes et pommes de terre sautées



Pomme au four glace vanille

Dîner du Mercredi 24 Janvier 2024

Rémoulade de panais et crevettes,
sablé de parmesan



Carré de porc en croûte
Boulangère de butternut au pesto



Tiramisu revisité

Déjeuner du Jeudi 25 Janvier 2024

Saumon gravlax à trancher, toast et
sauce au raifort



Pavé de rumsteak pour 2
sauce béarnaise ou sauce choron
Fricassée de légumes oubliés



Café ou thé gourmand
(Crème brûlée/brownie/choux chantilly)

Dîner du Jeudi 25 Janvier 2024

Velouté de potimarron, comté et graines de
courges, croûtons et vinaigre balsamique



Quasi de veau cuit au sautoir, jus réduit
Palets de navets glacés et
pommes de terre dorées au beurre



Banane flambée, glace rhum-raisins secs,
cake aux fruits confits

Déjeuner du Vendredi 26 Janvier 2024

Ceviche de daurade, vinaigrette aux fruits
de la passion



Filet mignon de porc en croûte de pain d'épices
Poêlée de légumes d'hiver et polenta



Pêches flambées ou crêpe flambée

Déjeuner du Mardi 30 Janvier 2024

Potage Agnès Sorel



Tajine d'agneau aux fruits confits
Pilaf arlequin



Carolines au chocolat



Déjeuner du Mercredi 31 Janvier 2024

Crème de potimarron et fourme d'Ambert



Quiche aux deux saumons
Salade verte et légumes sautés



Mousse au chocolat traditionnel
ou mousse Aquafaba végétal

Dîner du Mercredi 31 Janvier 2024

Tiradito de daurade à l'aigre douce,
perles du Japon soufflées



Filet de cannette au poivre vert
Pommes sarladaises



Profiteroles

Déjeuner du Jeudi 01 Février 2024

Œuf parfait, mousseline de pommes de terre,
émulsion aux herbes ou
jambon sec en découpe en salle



Dos de saumon cuit à l'unilatérale beurre blanc
Conchiglie farci à la ricotta et aux épinards



Plateau de fromage ou tarte aux pommes
flambées, glace au caramel

Dîner du Jeudi 01 Février 2024



MENU A THEME : L'INDE



Déjeuner du Vendredi 02 Février 2024

Œuf en meurette



Parmentier de canard, purée façon Robuchon
Salades variées



Riz au lait à partager, papillote de fruits
exotiques, coulis de mangues

Déjeuner du Mardi 06 Février 2024

Œuf Bénédicte



Poulet rôti à la sauge
Salsifis et carottes au beurre d'herbes



Tarte Bourdaloue



Déjeuner du Mercredi 07 Février 2024

Crème de potimarron et fourme d'Ambert



Quiche aux deux saumons
Salade verte et légumes sautés



Mousse au chocolat traditionnel
ou mousse Aquafaba végétale

Dîner du Mercredi 07 Février 2024

Œuf parfait, crème de potiron,
châtaignes et lard fumé



Joue de bœuf confit
Gratin dauphinois



Dessert Jeanne d'Arc
ou île flottante, crème anglaise pralinée

Déjeuner du Jeudi 08 Février 2024

Cassolette de la mer champignons
sauce carbonara ou
jambon cru en découpe en salle



Suprême de volaille contisé aux agrumes
Déclinaison de carottes à l'orange



Plateau de fromage
ou pomme flambée, glace caramel et muesli

Dîner du Jeudi 08 Février 2024

Œuf mollet pané, champignons du moment,
parmesan, jus de persil



Joue de porc confit
Scorsonères, blettes, carottes fondantes



Pêche flambée, cake au pavot et glace
mascarpone, tuile au miel



Vacances Scolaires d'Hiver



Déjeuner du Mardi 27 Février 2024

Œuf florentine



Poulet rôti au citron
Chutney d'oignons et salsifis



Tarte normande



Déjeuner du Mercredi 28 Février 2024



MENU STREET FOOD

POKE BOWL



Dîner du Mercredi 28 Février 2024

Soupe de poissons, rouille et croûtons



Daurade marinée au cumin, rôtie
Dahl de lentilles



Autour du fromage blanc, ananas flambé

Déjeuner du Jeudi 29 Février 2024

Velouté de butternut à la fève tonka,
chantilly salé éclat de châtaignes



Joue de bœuf façon bourguignonne
Légumes glacés au guéridon



Baba intensément gourmand

Dîner du Jeudi 29 Février 2024

Sablés salés, épinards tombés au beurre,
crèmeux de chèvre, roquette, pignons



Paleron de bœuf à l'étouffée
Patates douces, carottes et oranges



Chocolat glacé à la citronnelle

Déjeuner du Vendredi 01 Mars 2024

Œuf en meurette



Parmentier de canard purée façon Robuchon
Salades variées



Riz au lait à partager, papillote de fruits
exotiques, coulis de mangues

Déjeuner du Mardi 05 Mars 2024

Papardelles au pesto d'épinard



Poulet sauté au Madère
Crèmeux de chou-fleur



Pot chocolat orange



Déjeuner du Mercredi 06 Mars 2024

Maquereaux au vin blanc
ou velouté de potimarron



Boeuf bourguignon
Fricassée de légumes



Fromage ou tiramisu revisité

Dîner du Mercredi 06 Mars 2024

Soupe froide de petits pois aux amandes,
chips de jambon cru



Coquelet au vin jaune
Riz Madras



Tour du Monde

Déjeuner du Jeudi 07 Mars 2024

Tartare de saumon et avocats



Poulet rôti et son jus de cuisson
Gratin dauphinois ou endives et oignons braisés



Entremet Honoré-brownie

Dîner du Jeudi 07 Mars 2024

Tataki de veau quadrillé au sésame, mangue,
papaye, betterave, soja



Daurade marinée au colombo,
jus mousseux de lait de coco
Polenta crousti-moelleuse, artichauts



Millefeuille croustillante
Citron-yuzu

Déjeuner du Vendredi 08 Mars 2024

Pad thaï (nouilles sautées au wok avec des
légumes et des épices)



Fish and chips revisités
(Dos de cabillaud frit en tempura sauce tartare)
Pommes Pont Neuf



Crème ivoire au citron vert coulis fraise

Déjeuner du Mardi 12 Mars 2024

Lasagnettes façon Cacio e Pepe



Poulet sauté chasseur
Crèmeux de Kabocha et citron



Forêt Noire revisitée



Déjeuner du Mercredi 13 Mars 2024

Tartelette aux oignons caramélisés et
boudin noir



Carré de porc poêlé à la bière
Méli-mélo d'endives braisées et
déclinaison de carottes



Autour du café

Dîner du Mercredi 13 Mars 2024

Œuf poché, crème d'oseille,
Crumble de moutarde



Daurade rôtie sauce mousseline
Jardinière de légumes



Autour de l'avocat

Déjeuner du Jeudi 14 Mars 2024

Assortiment de charcuterie Maison



Quiches épinard/chèvre
ou saumon herbes
Salade mesclun et endives
Vinaigrettes aux choix



Forêt Noire

Dîner du Jeudi 14 Mars 2024

Lasagnes brocolis, épinards, chèvre, pignons
torréfiés, ricotta



Onglet de veau mariné
au vinaigre balsamique, oignons frits
Gratin dauphinois



Ile flottante gaspacho ananas mangues

Déjeuner du Vendredi 15 Mars 2024

Œuf poché béneédictine au jambon



Pavé de rumsteak au poivre
Pommes Pont-Neuf



Accord chocolat mangue et cacahuète

Déjeuner du Mardi 19 Mars 2024

Tarte fine lard et champignons



Sauté de bœuf Archiduc
Pommes de terre Hasselback



Dessert autour de la pomme



Déjeuner du Mercredi 20 Mars 2024

Tartelette d'œufs brouillés, tétragone
et légumes croquants



Suprême de volaille farcie
aux olives et tomates confites
Riz pilaf et légumes croquants



Kiwi, citron vert et menthe

Dîner du Mercredi 20 Mars 2024

Barigoule d'artichauts et chèvre frais au basilic



Filet de lieu jaune au romarin
Tian de légumes



Panais au miel et chocolat, pruneaux flambés

Déjeuner du Jeudi 21 Mars 2024

Crevettes flambées sauce crème anisée,
fenouil confit
ou assiette de jambon cru



Carrelet pour 2 personnes sauce hollandaise
Riz pilaf aux légumes du moment



Sablés de fruits, guimauve menthe fraîche
et son coulis de fruits rouges

Dîner du Jeudi 21 Mars 2024

Galette de pois chiches,
Beignets de légumes au curry



Carré d'agneau en croûte de pistache,
chutney acidulé aux abricots confits
Semoule aux raisins secs, poivrons et oignons
doux aux parfums d'Orient



Carré noir

Déjeuner du Vendredi 22 Mars 2024

Pad thaï (nouilles sautées au wok avec des
légumes et des épices)



Fish and chips revisitées
(Dos de cabillaud frit en tempura sauce tartare)
Pommes Pont Neuf



Sablé framboise à la vanille
croustillant à l'orange

Déjeuner du Mardi 26 Mars 2024

Asperges sauce mousseline



Sauté de bœuf Duroc
Pommes Darphin aux herbes



Entremet chocolat ou aux fruits



Déjeuner du Mercredi 27 Mars 2024

Fricassée d'asperges vertes, œuf mollet,
petits croûtons et sauce mousseline



Daurade rôtie pour 2,
sauce hollandaise ou sauce vierge
Risotto crémeux à la courgette et
pesto de roquette



Perle exotique

Dîner du Mercredi 27 Mars 2024

Asperges rôties, croustillant parmesan
et hollandaise



Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes
Assortiment de petits légumes nouveaux



Autour du chocolat

Déjeuner du Jeudi 28 Mars 2024

Duo d'asperges sauce hollandaise



Carrelet pour 2 grenobloise
Riz pilaf aux légumes du moment



Vacherin poire, noisette, meringué

Dîner du Jeudi 28 Mars 2024

Ceviche de daurade, pickles radis oignons
rouges, sésame, grenades,
condiments citronnelle ciboulette



Magret de canard flambé
Mousseline de carottes aux épices,
Tatin d'endives et échalotes confites



Mangue, Coco et sésame noir

Déjeuner du Vendredi 29 Mars 2024

Œuf mollet florentine



Bœuf bourguignon
Pommes de terre à l'anglaise



Crémeux Sudachi combava

Déjeuner du Mardi 02 Avril 2024

Royale d'asperges, crème au beaufort



Joue de porc braisé à la bière
Fenouil confit, riz à la crème



Fleur blanche



Déjeuner du Mercredi 03 Avril 2024

Assiette de charcuterie



Filet mignon de porc sauce aigre douce
Assortiment de purées



Baba exotique

Dîner du Mercredi 03 Avril 2024

Pithiviers épinards champignons,
sauce moutarde



Lapin en deux cuissons
Pommes Macaire



Pavlova d'estragon

Déjeuner du Jeudi 04 Avril 2024



MENU A THEME : POKE BOWL



Dîner du Jeudi 04 Avril 2024



MENU A THEME : TITI PARISIEN



Déjeuner du Vendredi 05 Avril 2024

Œuf mollet florentine



Bœuf bourguignon
Pommes de terre à l'anglaise



Le Précieux chocolat



Vacances Scolaires de Printemps



Déjeuner du Mardi 23 Avril 2024

Focaccia de tomates confites,
crème de ricotta au citron



Joue de porc au satay
Riz à la crème, confit de fenouils à l'orange



Tarte aux fraises



Déjeuner du Mercredi 24 Avril 2024

Assiette de charcuterie



Filet mignon de porc sauce aigre douce
Assortiment de purées



Baba façon délices

Dîner du Mercredi 24 Avril 2024



PRIX WEPLER

Restaurant d'application privatisé



Déjeuner du Jeudi 25 Avril 2024

Asperges blanches sauce mousseline



Carré de porc jus court perlé
Polenta croustillante aux olives et aux herbes,
Rosaces de courgettes



Cagette de fruits de saison

Dîner du Jeudi 25 Avril 2024

Tempura de crevettes, courgettes, romarin,
condiment agrumes oignon, mayonnaise et radis



Filet de bar nacré, croûte de chorizo,
Olives noires
Caviar d'aubergines, pois chiches et persil



Tarte Tatin, glace vanille

Déjeuner du Vendredi 26 Avril 2024

Quiche lorraine, salade verte



Escalope de dinde milanaise
Bouquetière de légumes, pommes grenailles



Vacherin abricot chocolat blanc

Déjeuner du Mardi 30 Avril 2024

Focaccia à l'olive, crème de gorgonzola



Tournedos de daurade, sauce Mikado
Légumes de saison



Feuilleté framboise



Déjeuner du Jeudi 02 Mai 2024

Gaspatcho de concombres et courgettes
à la féta au pesto



Tartare de bœuf
Pommes gaufrettes ou tian de légumes



Crêpes flambées

Dîner du Jeudi 02 Mai 2024

Gaspatcho tomates-pastèques, féta, sucrine, huile
de basilic thaï et croûtons



Bar, condiments menthe- fenouil, pignons de
pin et yaourt grec, curry
Courgettes rôties



Brioche perdue, sauce caramel beurre salé,
pomme flambée à la cannelle, ganache montée
chocolat blanc vanille

Déjeuner du Vendredi 03 Mai 2024

Quiche lorraine, salade verte



Escalope de dinde milanaise
Bouquetière de légumes, pommes grenailles



Profiteroles



*La salle à manger est un
théâtre dont la cuisine est la
coulisse et la table la scène
(Chatillon Plessis)*

Déjeuner du Mardi 07 Mai 2024

Tarator, soupe froide de concombres,
Cracker sésame



Tournedos de daurade, sauce créole
Première ratatouille



Feuilleté framboises

Déjeuner du Mardi 14 Mai 2024

Gaspacho émulsion de citron confit



Lieu à l'huile de thym
Première ratatouille



Dacquoise vanille

Sous réserve examens

Déjeuner du Mercredi 15 Mai 2024

Légumes printaniers confits, burrata,
pesto et pignons de pin torréfiés



Pavé de lieu confit à l'huile d'olive,
Croûte aux herbes
Déclinaison d'aubergines et artichauts



Dessert JDA

Sous réserve examens

*La cuisine c'est donner de la
mémoire à l'éphémère.
(Thierry Marx)*

Déjeuner du Jeudi 16 Mai 2024

Tarte aux légumes crus/cuits



Daurade rôtie, sauce vierge
Tian de légumes, salade de fenouil



Verrine de perles du Japon au lait d'amande et
fruits du moment

Sous réserve examens

Dîner du Jeudi 16 Mai 2024



MENU A THEME



Sous réserve examens

Déjeuner du Vendredi 17 Mai 2024

Avocat crevettes, sauce cocktail



Filet de daurade sauce hollandaise
Flan de légumes, salade d'herbes



Banane flambée glace vanille

Sous réserve examens

Déjeuner du Mercredi 22 Mai 2024

Gaspacho de tomates



Poulpe snacké, pommes de terre tiédies,
sauce ravigote et chorizo
Farandole de légumes verts



Dessert JDA

Sous réserve examens



Déjeuner du Jeudi 23 Mai 2024

Sous réserve examens



Déjeuner du Vendredi 24 Mai 2024

Avocat crevettes, sauce cocktail



Filet de daurade, sauce hollandaise
Flan de légumes, salade d'herbes



Banane flambée glace à la vanille

Sous réserve examens

Fin d'année

Vos clients les plus mécontents
sont votre plus grande source
d'apprentissage
(Bill Gates)



BIENVEILLANCE

Notre vocation est de former nos jeunes à un métier, un avenir, de les préparer à un diplôme
Nous comptons sur vous et votre indulgence. Merci pour eux
Nous avons hâte de vous retrouver