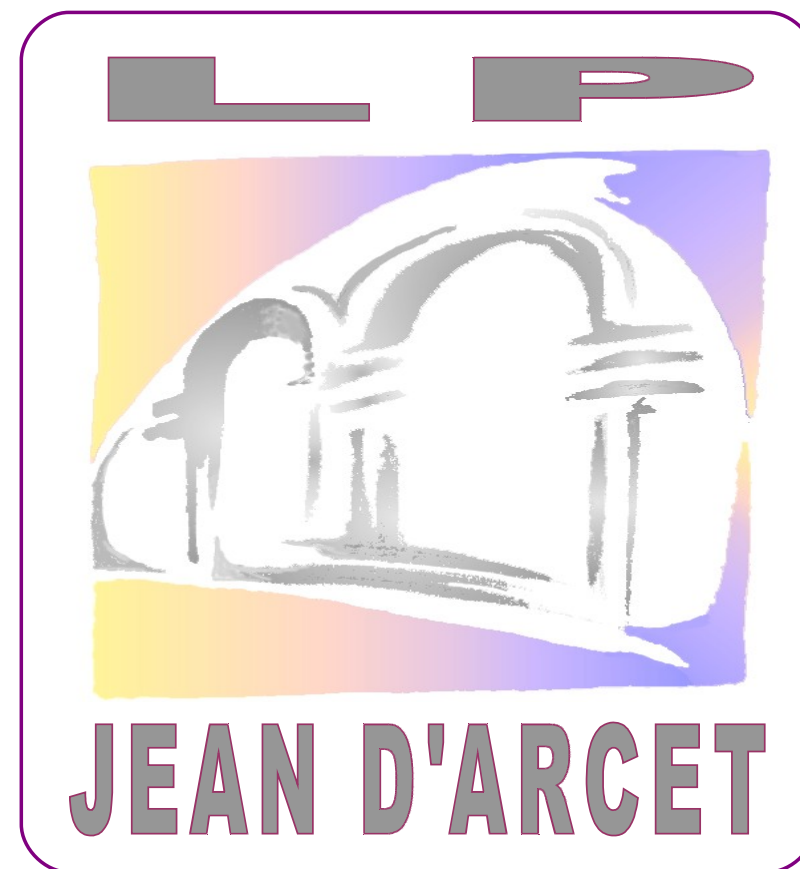


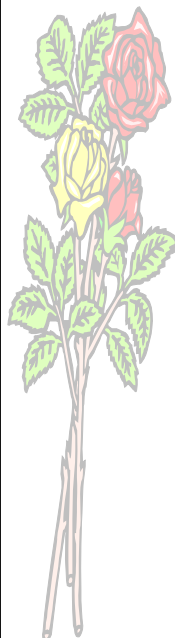


L'équipe éducative du secteur hôtelier
et les élèves vous informent que leur
Restaurant d'Application
peut vous accueillir sur réservation les
lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi à 12H10
ainsi que les Mardi et Jeudi soir à partir de 19H10

Téléphone : **05.58.71.46.70** (ou 05.58.71.63.50)

MENUS DU MARDI 15 SEPTEMBRE AU LUNDI 12 OCTOBRE

MIDI	SOIR
MARDI 15 SEPTEMBRE	
	Pamplemousse en suprême et cocktail de crevettes Contrefilet rôti Garniture primeurs Ananas flambé - glace vanille
JEUDI 17 SEPTEMBRE	
Quiche aux poireaux Dane de colin grillée beurre blanc citronné Riz pilaf Crème caramel	Tomates mozzarella Rôti de porc Petits légumes glacés Profiteroles au chocolat
LUNDI 21 SEPTEMBRE	
Tomates mimosa Sauté de veau aux poivrons Tagliatelles fraîches Pomme au four	
MARDI 22 SEPTEMBRE	
	Macédoine de légumes mayonnaise Poulet rôti jus de rôti Choux fleurs béchamel Crème brûlée à l' ananas
JEUDI 24 SEPTEMBRE	
Assortiment de légumes à la grecque Sauté de veau marengo Pommes vapeur Tarte aux poires	Talmouses au comté Selle d' agneau farcie Fine ratatouille Pruneaux flambés, glace vanille

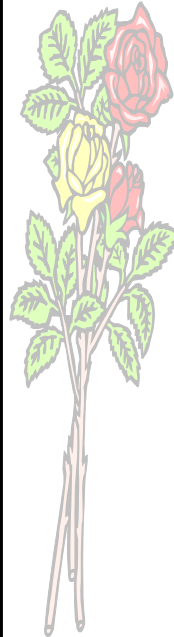


MIDI	SOIR
JEUDI 01 OCTOBRE	
	Salade d' œufs mollets Poulet basquaise Riz Beignets de bananes
LUNDI 05 OCTOBRE	
Feuilleté de saumon mariné Steak grillé Pommes gaufrettes Ananas chantilly coco	
MARDI 06 OCTOBRE	
Panaché de salade au saumon Longe de porc rôtie Haricots verts persillés Salade de fruits frais	
JEUDI 08 OCTOBRE	
Cocktail de crevettes Mignon de porc à la moutarde Tagliatelles aux pleurottes Meli mélo de fruits frais st secs	Terrine de légumes, coulis Saumon à l'unilatérale Pommes persillées Tiramisu
LUNDI 12 OCTOBRE	
Œufs cocotte portugaise Suprême de poulet sauce aux cèpes Purée de légumes Poires pochées sauce chocolat	

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS SELON L'ACTUALITÉ

MENUS DU MARDI 13 OCTOBRE AU MARDI 10 NOVEMBRE

MIDI	SOIR
MARDI 13 OCTOBRE	
Œufs mimosa Escalope de dinde aux fines herbes Pommes purée Sablé ananas chantilly	
JEUDI 15 OCTOBRE	
Crème vichyssoise aux miettes de crabe Cuisse de canard rôtie aux épices Légumes vapeur Crème brûlée au potimarron	Moules marinières Poulet cocotte grand-mère Crème brûlée
VENDREDI 16 OCTOBRE	
Ramequin au fromage et salade Rôti de porc au gingembre et au miel Gratin de pommes de terre façon dauphinois Mousse au chocolat	
LUNDI 19 OCTOBRE	
Œufs sautés à l' américaine Dame de lieu pochée beurre nantais Riz créole Salade de fruits, tuiles	
MARDI 20 OCTOBRE	
Pamplermousse cerisette Entrecôte sautée Pommes noisettes Tarte aux pommes	

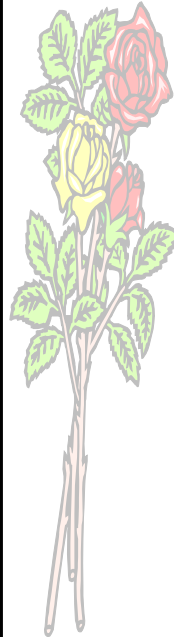


MIDI	SOIR
JEUDI 22 OCTOBRE	
JEUDI 05 NOVEMBRE	
Salade de chèvre chaud au miel Entrecôte grillée beurre maître d' hôtel Pommes pont neuf Fruits flambés et glace	Velouté de courgettes Epaule d' agneau braisée au miel Purée de patates douces Coupe glacée
VENDREDI 06 NOVEMBRE	
Œufs cocotte portugaise Suprême de poulet sauce aux cèpes Purée de légumes Poires pochées sauce chocolat	
LUNDI 09 NOVEMBRE	
Cocktail de crevettes Escalope à la crème Petits pois à la française Riz à l' impératrice	
MARDI 10 NOVEMBRE	
Avocat vinaigrette Filet de merlan pané à l' anglaise Pommes vapeur Choux chantilly	

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS SELON L'ACTUALITÉ

MENUS DU JEUDI 12 NOVEMBRE AU LUNDI 30 NOVEMBRE

MIDI	SOIR
JEUDI 12 NOVEMBRE	
Avocat cocktail crevettes Curry d' agneau Riz madras Tarte alsacienne	Consommé brunoise Tournedos sauté châtelaine Pêches flambées - glace vanille
VENDREDI 13 NOVEMBRE	
Ramequin au fromage et salade Rôti de porc au gingembre et au miel Gratin de pommes de terre façon dauphinois Mousse au chocolat	
LUNDI 16 NOVEMBRE	
SEMAINE DU BEAUJOLAIS Œufs meurette Entrecôte sautée marchand de vin Pommes bonne femme Cerises flambées, granité au vin du beaujolais	
MARDI 17 NOVEMBRE	
Quiche aux poireaux Poulet rôti, jus aux herbes Petits légumes glacés Poire belle - Hélène	Velouté de potiron Magret de canard, sauce Montmorency Gratin de pommes de terre Sabayon de fruits frais
JEUDI 19 NOVEMBRE	
Quiche lorraine Darne de saumon grillée sauce moutarde Pommes persillées Œufs en neige caramel	Crème de lentilles au foie Filet de rouget grillé Risotto crémeux Bananes flambées

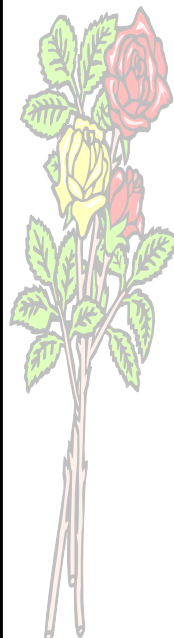


MIDI	SOIR
VENDREDI 20 NOVEMBRE	
ARRIVEE DU BEAUJOLAIS Œufs meurette Entrecôte sautée marchand de vin Pommes bonne femme Cerises flambées, granité au vin du beaujolais	
MARDI 24 NOVEMBRE	
Cocktail florida Darne de saumon grillée Tagliatelles fraîches Œufs à la neige	Crème Agnès Sorel Médailillon de veau Duroc Garniture châtelaine Oreillons de pêches flambées, glace vanille
JEUDI 26 NOVEMBRE	
Moules marinières Entrecôte double sauce béarnaise Pommes croquettes Mousse au citron vert	Buffet de charcuteries Paupiette de sole beurre blanc Piquillos farcis Eclairs au chocolat
VENDREDI 27 NOVEMBRE	
METS ET VITICULTURE BIO Crème d' automne Poulet rôti AB Gratin de légumes de saison Crumble du verger	
LUNDI 30 NOVEMBRE	
Assiette de poissons fumés Suprême de poisson poché, sauce aux herbes Riz créole Tarte aux pommes	

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS SELON L'ACTUALITÉ

MENUS DU MARDI 01 DECEMBRE AU MARDI 15 DECEMBRE

MIDI	SOIR
MARDI 01 DECEMBRE	
Potage cultivateur Magret de canard Gratin dauphinois Tarte au chocolat	Evaluation en CAP service Réservation : Table de 2 ou 4 convives Menu non divulgué
JEUDI 03 DECEMBRE	
Quiche lorraine Pavé de saumon sauté crème ciboulette Riz créole Gratin de poires sauce chocolat	Evaluation en BEP service Réservation : Table de 2 ou 4 convives Menu non divulgué
 VENDREDI 04 DECEMBRE	
METS ET VITICULTURE BIO	
Crème d' automne Poulet rôti AB Gratin de légumes de saison Crumble du verger	
MARDI 08 DECEMBRE	
Crème de champignons Côte de bœuf Pommes pont neuf Crêpes au chocolat	Œufs farcis Chimay Steak tartare salade, pommes pont neuf, ou Darne de merlu pochée, risotto crèmeux Forêt noire - crème anglaise
JEUDI 10 DECEMBRE	
Assiette de fruits de mer Choucroute de la mer Bûche de Noël au chocolat	Evaluation en BEP service Réservation : Table de 2 ou 4 convives Menu non divulgué



MIDI	SOIR
 VENDREDI 11 DECEMBRE	
Assiette d' huîtres Tournedos de bœuf sauce au foie gras Pommes gaufrettes Moelleux au chocolat-crème anglaise	
LUNDI 14 DECEMBRE	
Assiette de poissons fumés Suprême de poisson poché, sauce aux herbes Riz créole Tarte aux pommes	
MARDI 15 DECEMBRE	
Avocat cocktail Sole meunière Pommes persillées Bûche de Noël	Assiette d' huîtres Sole meunière Mousse de légumes - Tian Assortiment de choux

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS SELON L'ACTUALITÉ