

**Réservation au 04 42 29 61 05 - Anne-Marie SANCHEZ-VIENOT**

Date	Entrée	Plat (viande ou poisson)	Dessert
<b>(*) Mardi 5 Novembre</b>	Crème renversée de champignons, caramel de Porto, velouté de champignons	Darne de saumon grillée, genevoise de crustacés, purée de carottes, Pommes à l'anglaise	Meringue légère pochée aux fruits rouges
<b>(*) Mercredi 6 Novembre</b>	Carpaccio de Saint Jacques et dorade à la vanille, légumes crus marinés	Pavé de rumsteak au poivre et échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisette	Crème brûlée pistache et ganache noire fondante
<b>Jeudi 7 Novembre</b>	Potage Saint Germain aux croûtons	Papillote de cabillaud à l'orange Riz safrané	Choux chantilly
<b>Vendredi 8 Novembre</b>	Saucisson en brioche, sauce au Porto	Carré d'agneau persillé, Petits légumes glacés	Tiramisu aux fruits frais
<b>(*) Mardi 12 Novembre</b>	Salade de gambas à la chinoise	Carré d'agneau rôti, Pommes darphin, chou de bruxelles	Fruits flambés, Sorbet du moment
<b>(*) Mercredi 13 Novembre</b>	Risotto aux fruits de mer à la manière paëlla	Tronçon de turbot poché, Sauce Hollandaise , minis légumes glacés	Assiette gourmande
<b>Jeudi 14 Novembre</b>	Crème de chou-fleur aux coquillages	Jambonnette de volaille aux fruits secs, Gratin de pomme de terre	Pannequet à la mangue Et caramel d'orange
<b>Vendredi 15 Novembre</b>	Croustade de champignons, œuf cassé	Sole meunière, beurre persillé, Pommes de terre vapeur	Baba exotique, sorbet citron Et ananas caramélisé
<b>(*) Mardi 19 Novembre</b>	Crique de pommes de terre aux langoustines Et sa vinaigrette aux herbes	Limande meunière et sa purée de haricot blanc au vinaigre de Xérès	Déclinaison de chou
<b>(*) Mercredi 20 Novembre</b>	Nage de crustacés, Saint Jacques snackées, Chips de légumes	Selle d'agneau aux fruits secs, crème d'ail, Pomme ratte et courgette bouchon	Vacherin aux fruits
<b>Jeudi 21 Novembre</b>	Potage de potiron et châtaignes caramélisées	Merlan pané à l'Anglaise, beurre Maître d'Hôtel, légumes vapeur	Gratin de riz au lait, Glace au whisky
<b>Vendredi 22 Novembre</b>	Salade tiède de chou vert au lard fumé, Œuf poché	Pavé de saumon grillé, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, fondue de tomates	Tarte fine aux abricots caramélisés
<b>Mardi 26 Novembre</b>	Saucisson en brioche, Sauce au Porto	Carré d'agneau persillé, Petits légumes glacés	Tiramisu aux fruits frais
<b>Mercredi 27 Novembre</b>	Croustillant d'omelette aux légumes et emmental	Curry d'agneau, Riz Madras	Pêches flambées Tarte au chocolat
<b>Jeudi 28 Novembre</b>	Salade de pommes de terre aux herbes Et aux pignons	Estouffade de bœuf à la Provençale, Tagliatelle	Œufs à la neige
<b>Vendredi 29 Novembre</b>	Feuilleté d'œufs brouillés à la Portugaise	Filet de sole mousseline, Superposition de légumes glacés	Génoise aux fruits et chantilly

## Réservation au 04 42 29 61 05 - Anne-Marie SANCHEZ-VIENOT

*Tarifs : Menu à **13 € ou 20 € (\*)** selon le niveau de formation des apprentis - Tarif étudiant à **7 €**. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en raison de contraintes pédagogiques Merci de votre compréhension*

*N.B. : Les prix fixés par la délibération du Conseil de Territoire N° 2020\_CT2\_181 du 15/10/2020. « Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés » (Note de Service N° 95-249 du 07.11.1995 – Bulletin Officiel de l'Éducation Nationale du 23/11/1995).*