

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

Date	Entrée	Plat (viande ou poisson)	Dessert
Mardi 1^{er} Octobre	Croustade de champignons, œuf cassé	Sole meunière, beurre persillé Pommes de terre vapeur	Baba exotique, sorbet citron Et ananas caramélisé
Mercredi 2 Octobre	Tarte au saumon fumé, crevette et épinard Ou assiette de poissons fumés	Dorade grillée, sauce Choron, Riz Pilaf à la brunoise de légumes	Entremet façon Forêt Noire
Jeudi 3 Octobre	Tapas : champignons à la Grecque, Légumes craquants, jambon cru	Darne de colin pochée beurre fondu, Pommes à l'Anglaise	Mousse au chocolat
Vendredi 4 Octobre	Quiche Lorraine	Poulet rôti, pommes pont neuf	Crème caramel
(*) Mardi 8 Octobre	Quiche à l'échalote confite et au chèvre, Chantilly au Chavignol	Râble de lapin farci aux courgettes, Polenta aux herbes	Clafoutis aux griottes Et cerises au vin rouge
(*) Mercredi 9 Octobre	Gambas sautées, ragoût de légumes En bouillabaisse à l'œuf	Sole grillée, beurre d'anchois, Gratin de macaronis	Fondant au caramel, pommes façon tatin Et son beurre de pommes
Jeudi 10 Octobre	Salade façon Niçoise	Filet mignon de porc charcutière, Pommes purée	Tarte Bourdalou
Vendredi 11 Octobre	Tarte au saumon fumé, crevette et épinard	Dorade grillée, sauce Choron, Riz Pilaf à la brunoise de légumes	Entremet façon Forêt Noire
(*) Mardi 15 Octobre	Pressée de tomate au chèvre frais Et poivron confit, Vinaigrette aux tomates confites	Magret de canard, poire au Porto, Crème au chou fleur	Profiteroles vanille Et sauce chocolat
(*) Mercredi 16 Octobre	Tourte de sardine au caviar d'aubergine, Poivrons confits	Tronçon de lotte en bouillabaisse	Assiette gourmande
Jeudi 17 Octobre	Croustillant d'omelette aux légumes Et emmental	Curry d'agneau, Riz Madras	Pêches flambées Tarte au chocolat
Vendredi 18 Octobre	Saucisson en brioche, sauce au Porto	Carré d'agneau persillé, Petits légumes glacés	Tiramisu aux fruits frais
Mardi 22 Octobre	Profiterole d'escargots, Crème fouettée à l'ail	Carré de porc poêlé, Pommes boulangère	Charlotte aux fruits rouges, écume de basilic, caramel balsamique
Mercredi 23 Octobre	Salade tiède de chou vert au lard fumé, Œuf poché	Darne de saumon grillé, Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, fondue de tomates	Tarte fine aux abricots caramélisés
Jeudi 24 Octobre	Salade façon Niçoise	Filet mignon de porc charcutière, Pommes purée	Tarte Bourdalou
Vendredi 25 Octobre	Œufs mollets à la Florentine	Lapereau aux olives et champignons, Petits pois à la Française	Crêpes au sucre, Sauce chocolat

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).