

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER		DÎNER	
11 €		Lundi 23 Avril	
<p>Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris</p> <p>Magret de canard au poivre vert ***</p> <p>Tartelette au chocolat, sorbet orange</p>			
15 €		Mardi 24 Avril	26 €
<p>Salade Périgourdine ***</p> <p>Magret de canard aux cerises Pommes croquettes Chartreuse d'asperges ***</p> <p>Assiette gourmande</p>		<p><i>Soirée gastronomique</i></p> <p>Saumon en Gravelax ***</p> <p>Salade de Saint Jacques et houmous de betterave ***</p> <p>Carré de porc aux deux moutardes Légumes glacés et pommes Anna ***</p> <p>Poires pochées aux pralines roses, sablés Viennois</p>	
15 €		Mercredi 25 Avril	
<p><i>Un petit tour dans les Landes</i></p> <p>Salade landaise ***</p> <p>Poulet des Landes à la Basquaise Riz pilaf ***</p> <p>Moelleux au chocolat au piment d'Espelette Cerises flambées</p>			
15 €		Jeudi 26 Avril	26 €
<p>Feuilleté aux asperges et sauce mousseline ***</p> <p>Carré d'Agneau Légumes de Provence ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtisseries</p>		<p><i>Soirée gastronomique</i></p> <p>Asperges sauce Mousseline Ou Quiche aux fruits de mer Sauce ciboulette ***</p> <p>Carré de veau poêlé Choisy Ou Filet de d'omble chevalier au Savagnin ***</p> <p>Paris-Brest ou Millefeuille aux fruits rouges</p>	
16 €		Vendredi 27 Avril	
<p><i>Un petit tour en PACA.</i></p> <p>Confit de fenouil ***</p> <p>Aioli ***</p> <p>Carré de veau confit aux olives Petits farcis ***</p> <p>Gourmandises des pâtisseries</p>			

DEJEUNER		DÎNER	
11 €		Lundi 30 Avril	
<p>Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris</p> <p>Chartreuse de merlan en macaronis Petits légumes et beurre blanc ***</p> <p>Poire belle Dijonnaise</p>			
Mardi 01 Mai		Mardi 01 Mai	
<p><i>FERIE</i> <i>Fête du travail</i></p>		<p><i>FERIE</i> <i>Fête du travail</i></p>	
17 €		Mercredi 02 Mai	
<p>Chipirons farcis ***</p> <p>Entrecôte double à la Bordelaise Pommes croquettes et salade aux noix ***</p> <p>Turón glacé</p>			
14 €		Jeudi 03 Mai	Soirée gastronomique 26€
<p>Salade printanière ***</p> <p>Mélange de viandes grillées (Mixed grill) Garniture Américaine ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtisseries</p>		<p>Melon à l'Italienne ***</p> <p>Brochette de gambas flambées au whisky et piperade ***</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbe Ou Médaille de lotte au safran ***</p> <p>Millefeuille à la vanille Bourbon Ou Tarte aux fraises glace Amarena</p>	
16 €		Vendredi 04 Mai	
<p><i>Un petit tour au Pays Basque...</i></p> <p>Piperade et Jambon de Bayonne ***</p> <p>Chipirons aux olives ***</p> <p>Picatta de veau Tian de légumes et caviar d'aubergines ***</p> <p>Gourmandises des pâtisseries</p>			

Semaine 11 : du 07 Mai au 11 Mai 2018

Tel : 03 85 20 51 73
 06 68 35 06 62
 samuel.chauveau@ac-dijon.fr

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER	DÎNER
11 €	Lundi 07 Mai
Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris Filet de pintadeau farci aux langoustines Gratin de chou-fleur, crème de langoustine *** Tarte aux fraises	
Mardi 08 Mai	
<i>FERIE</i> <i>Armistice 1945</i>	<i>FERIE</i> <i>Armistice 1945</i>
Mercredi 09 Mai	
Restaurant fermé	
Jeudi 10 Mai	
<i>FERIE</i> <i>Ascension</i>	<i>FERIE</i> <i>Ascension</i>
Vendredi 11 Mai	
Restaurant fermé	

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER		DÎNER	
11 €		Lundi 14 Mai	
<p>Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris</p> <p>Cabillaud rôti sauce américaine Petits légumes ***</p> <p>Mille feuilles aux fraises</p>			
20 € Tout inclut		Mardi 15 Mai	Soirée Gastronomique 24 €
<p>Elèves en examens du CAP <i>Le tarif tout compris inclus l'apéritif, le menu complet avec entrée, plat, plateau de fromages et dessert, Vin blanc, vin rouge et café.</i></p> <p><i>Merci de venir encourager nos élèves !</i></p> <p><i>Tables de 4 couverts et de 2 couverts nécessaires</i></p> <p><i>Menus non communiqués</i></p>		<p>Filet de rouget Meunière. ***</p> <p>Quenelle de brochet sauce Nantua ***</p> <p>Magret de canard au miel Artichaut, pommes de terre et carottes fanes. ***</p> <p>Paris Brest</p>	
17 €		Mercredi 16 Mai	
<p>Croustillant de Rocamadour ***</p> <p>Le canard en deux cuissons Le filet sauté et la cuisse confite en Parmentier ***</p> <p>Tarte aux noix Granité Armagnac et pruneaux flambés</p>			
		Jeudi 17 Mai	
PROJET ETABLISSEMENT RESTAURANT FERME		PROJET ETABLISSEMENT RESTAURANT FERME	
16 €		Vendredi 18 Mai	
<p><i>Un petit tour aux Antilles ...</i></p> <p>Féroce d'Avocats ***</p> <p>Colombo de poissons ***</p> <p>Blanc de volaille aux épices cuisson basse température Garniture Créole ***</p> <p>Gourmandises des pâtisseries</p>			

RESTAURANT D'APPLICATION

Tel : 03 85 20 51 73

06 68 35 06 62

samuel.chauveau@ac-dijon.fr

DEJEUNER	DÎNER
11 €	Lundi 21 Mai
<i>RESTAURANT FERME Pentecôte</i>	
Mardi 22 Mai <i>Soirée des examens</i> 28 € tout inclut	
Pâté Lorrain *** Pavé de sandre sauce mousseline au Yuzu Asperges sautées *** Pêches flambées sur glace pain d'épices	Elèves en examens du Baccalauréat <i>Le tarif tout compris inclus l'apéritif, le menu complet avec entrée, plat, plateau de fromages et dessert, Vin blanc, vin rouge et café.</i> <i>Merci de venir encourager nos élèves !</i> <i>Tables de 4 couverts et de 2 couverts nécessaires</i> <i>Menus non communiqués</i>
Mercredi 23 Mai	
<i>RESTAURANT FERME</i>	
Jeudi 24 Mai <i>Soirée des examens</i> 28 € tout inclut	
<i>RESTAURANT FERME</i>	Elèves en examens du Baccalauréat <i>Le tarif tout compris inclus l'apéritif, le menu complet avec entrée, plat, plateau de fromages et dessert, Vin blanc, vin rouge et café.</i> <i>Merci de venir encourager nos élèves !</i> <i>Tables de 4 couverts et de 2 couverts nécessaires</i> <i>Menus non communiqués</i>
18 € Vendredi 25 Mai	
<i>Un petit tour dans le Roussillon</i> Brochette de gambas *** Gaspacho de melon au basilic et jambon cru *** Entrecôte double Garniture Sarladaise *** Fraises Melba	

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER		DÎNER	
11€		Lundi 28 Mai	
<p>Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris</p> <p>Filet de caneton aux abricots secs et épices Pommes dauphines aux herbes et cumin Mousseline de pois chiches *** Paris Brest</p>			
15 €		Mardi 29 Mai	<i>Soirée des examens</i> 28 € tout inclut
RESTAURANT FERME		<p>Elèves en examens du Baccalauréat <i>Le tarif tout compris inclus l'apéritif, le menu complet avec entrée, plat, plateau de fromages et dessert, Vin blanc, vin rouge et café.</i></p> <p><i>Merci de venir encourager nos élèves !</i></p> <p><i>Tables de 4 couverts et de 2 couverts nécessaires</i></p> <p><i>Menus non communiqués</i></p>	
17 €		Mercredi 30 Mai	
<p>Verrine d'Avocats et Langoustines ****</p> <p>Carré d'Agneau persillé aux primeurs Garniture de légumes ***</p> <p>Charlotte aux fraises</p>			
15 €		Jeudi 31 Mai	<i>Soirée des examens</i> 28 € tout inclut
<p>Entrée fraîcheur ***</p> <p>Filet de la mer sur lit de poireau Risotto façon paëlla et son émulsion au piment d'Espelette ***</p> <p>Gourmandises de nos pâtissiers</p>		<p>Elèves en examens du Baccalauréat <i>Le tarif tout compris inclus l'apéritif, le menu complet avec entrée, plat, plateau de fromages et dessert, Vin blanc, vin rouge et café.</i></p> <p><i>Merci de venir encourager nos élèves !</i></p> <p><i>Tables de 4 couverts et de 2 couverts nécessaires</i></p> <p><i>Menus non communiqués</i></p>	
16 €		Vendredi 01 Juin	
<p><i>Un petit tour en Corse...</i> Ravioli aux Brochu ***</p> <p>Mini bouillabaisse Corse ***</p> <p>Filet mignon de porc Panzerottis sauce Corse ***</p> <p>Fiadone</p>			