

## Menus 3<sup>ème</sup> Trimestre 2023/2024

Attention : un menu correspond à un créneau horaire pour votre réservation :

Si vous réservez sur un créneau, vous serez affecté sur le menu correspondant

Nos impératifs pédagogiques ne nous permettent pas de servir des tables de 6 personnes en situation d'examen

	Brasserie	Menu	Menus		Menu		Menus	
	7€ ou 13€ ou 19€	20 €	20 € Créneau 12h	26 € Créneau 12h15	19€ Créneau 12h	20 € Créneau 12h15	19 € Créneau 12h	26 € Créneau 12h15
	Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Lundi 29 AU Vendredi 03 Mai	Salade niçoise ,Carré d'agneau légumes en cocotte, café gourmand	<b>Examen</b> feuilleté de moules, magret aigre douce pommes sautées, assiette gourmande					Entrée service, veau marengo, légumes glacés, bande de pomme feuilletée	<b>Examen</b> Salade grecques/Tzatziki Souvlaki (brochettes de poulet légumes grillés aubergine farcie Gâteau à l'orange oranges flambées
Lundi 06 AU Vendredi 10 Mai	Gaspacho, Poulet basquaise écrasé de pommes de terre, fraises melba	<b>Examen</b> Mouclade charentaise, pavé de rumsteak sauce roquefort pomme pailles, profiteroles						
Lundi 13 AU Vendredi 17 Mai	Melon à l'italienne, Moules à la crème frites, crumble de nectarines	Œuf poché sur ratatouille Niçoise Magret de canard aux deux pommes Crème brûlée	Crème d'asperge Merlan gnocchi de carotte beurre blanc crème brûlée		Asperges vinaigrette, omelettes au choix (herbes, champignons, pommes de terre), tarte aux fraises			
Mardi 21 AU vendredi 24 Mai	Férié				Melon à la parisienne, saumon en Bellevue macédoine mayonnaise, crumble de nectarine	<b>10 tables de 2 couverts examen</b> S2 service initiaux Soupe de pastèque melon , suprême de volaille, courgettes au parmesan, crumble de fruits rouges et crème double	œuf mimosa, cuisson de pintade farcie aux champignons, pommes Anna, assiette gourmande	<b>Examen</b> Crevettes flambées/salade d'ananas frais avocats Feijoada ( saucisse fumée / porc haricot rouge Assiette gourmande
Lundi 27 Mai au Vendredi 31 Mai	Asperges sauce mousseline , carré d'agneau tomates provençales, tarte framboises	gaspacho croustons aillés, filet de poisson tian de légumes, sauce hollandaise , tarte aux fraises			Salade grecque, rôti de porc pommes gaufrettes, riz au lait	<b>10 tables de 2 cvrts examen</b> Gaspacho tomates, magret de canard sauté tomate à la provençale pommes vapeur sauce au miel , crumble de nectarines crème double	Avocat sauce cocktail, jambonnette de volaille au chorizo riz safrané, tarte aux fraises	<b>Examen</b> Salade suédoise Boulettes de viande Pomme Hasse back Gâteau suédois mures flambées
Lundi 3 au Vendredi 7 juin	PFMP	profiteroles de chèvres frais salade verte, farci niçois , coupe glacée spéculos fruits rouges	Gaspacho Escalope Milanaise Légume printanier Fraisier		PFMP	Menu plancha extérieur si possible Prévoir un une petite laine..	Asperges sauce mousseline Steak au poivre Pommes nouvelles Tarte au citron meringuée	
Lundi 10 juin Au Vendredi 14 juin	PFMP	Carpaccio aux copeaux de parmesan Pavé de maigre (selon arrivage) Trilogie de purée Fraise chantilly			PFMP	Assiette de fruits de mer Poisson façon Bouillabaisse Tarte nectarine	PFMP	examen
SUPPRESSION DES COURS - EXAMENS -								
Lundi 17 Au Vendredi 21 juin								
Lundi 24 au Vendredi 28 juin								
Lundi 1 Au Vendredi 5 juillet								
VACANCES D'ETE								