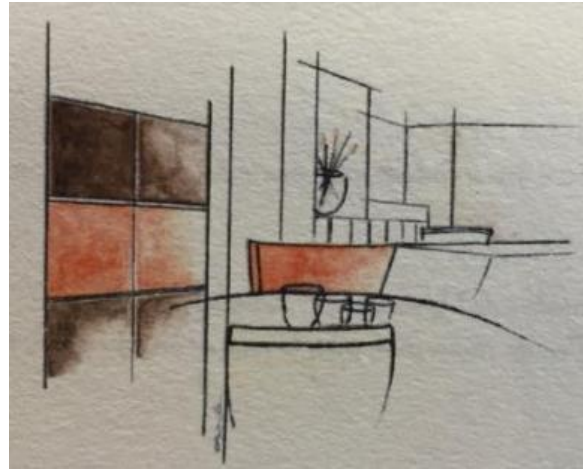


Menus 2019-2020 Restaurant d'Application

RESERVATION



SEMAINE A3 / 42

Lundi 12 Octobre

Menu	Constitutif	Réservation	
Quiche lorraine Poulet rôti et son jus tomate Provençale, écrasé de PDT Segments d'agrumes à la menthe	Groupe classe : CAP cuisine 1A Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		

Mardi 13 Octobre

Menu	Constitutif	Réservation	
Maquereau en escabèche, pommes de terre fondantes Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole Poire pochée au miel, sorbet fromage blanc	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24	EBREL	2 P

Mercredi 14 Octobre

Menu	Constitutif	Réservation	
Menu de Bourgogne Escargots de Bourgogne à l'ail et persil en coque croustillante, velouté de cèpes Canard de Bourgogne navets et betterave aux cassis Plateau de fromage de Bourgogne et Haut de France Poire en Miroir (Belle Dijonnaise)	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	VABRE GRIMAUTL HERVE CORNILLET L NOEL	7 P 2 P 4 P 3 P 4 P

Jeudi 15 Octobre

Menu	Constitutif	Réservation	
Menu Haut de France Salade de hareng fumé pdt rate Ou aïoli de bulots aux rattes du Touquet Waterzoi de cabillaud, endives braisées à l'orange Plateau de fromage de Bourgogne et Haut de France Cramique, crème brûlée chicorée	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	MME MANACH 06 31 97 25 65 LE BERRE (REPAS GRATUITS)	5 P 2 P

Vendredi 16 Octobre

Menu	Constitutif	Réservation	
Terrine de volaille Sole Meunière, risotto aux champignons et petits légumes Mousse chocolat, crumble de	Groupe classe : CAP cuisine 2C Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle :	BOTREL PASQUIER GAUTHIER HOFFBECK	6 P 4 P 2 P 5 P

noisette et anglaise crémeuse	Effectif Cuisine : Réserveation : 24	BOUGEARD	3 P
-------------------------------	---	----------	-----

SEMAINE B3 / 43			
Lundi 19 Octobre			
Menu	Constitutif	Réserveation	
Assiette anglaise ou	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho	L NOEL / C LOBERT JOUANNY	10 P 2 P

Œufs cocotte basquaise, mouillette Truite grenobloise, pomme à l'anglaise Crème brûlée	Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
--	--	--	--

Mardi 20 Octobre

Menu	Constitutif	Réservation	
Crème de potiron aux éclats de châtaigne, royales de foies de volaille Mijoté de bœuf à la bière Tarte normande aux pommes	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24	L NOEL MME HAUTBOIS	6 P 4 P

Mercredi 21 Octobre

Menu	Constitutif	Réservation	
Terrine de Lapin Sole Beurre moussoux aux herbes, risotto à la Milanaise et petits légumes Mousse chocolat, crumble d'amande et anglaise crémeuse	Groupe classe : CAP cuisine 2B Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 8 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	EGEE 35 ou 36 P COMPLET	

Jeudi 22 Octobre

Menu	Constitutif	Réservation	
Panna cotta de fenouil : ou terrines de poisson Supreme de poulet au chorizo, risotto façon paella et son jus Tarte aux pommes	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		

Vendredi 23 Octobre

Menu	Constitutif	Réservation	
Quiche aux lardons Poulet rôti et son jus tomate Provençale, écrasé de PDT aux olives Salade d'agrumes à la menthe	Groupe classe : CAP cuisine 1B Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : 12 Réservation : 24		

SEMAINE C3 / 45

Lundi 02 novembre

Menu	Constitutif	Réservation	
Gâteau de céréales aux champignons	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue	QUENQUIS	2 P

Poulet rôti caviar d'aubergine au jus tranché, pomme croquette Soupe d'Automne	Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 03 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « Europe de l'Est » Saumon Gravlax, crème de concombre, blinis Waterzoi de volaille en chartreuse, pommes de terre Tarte comme une forêt noire	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24	CORNILLET LARDIER LEMOINE	3 P 3 P 4 P
Mercredi 04 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Quiche charcutière Poulet rôti et son jus tomate Provençale, écrasé de PDT à l'huile de noisettes Segments d'agrumes à la menthe	Groupe classe : CAP cuisine 1C Prof de salle : Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24	Restaurant fermé	
Jeudi 05 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Terrine de dinde Sole Meunière, risotto aux lardons et petits légumes Mousse chocolat, crumble de noisette et anglaise crémeuse	Groupe classe : CAP cuisine 2A Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
Vendredi 06 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Tartelette de courge butternut, chèvre frais et magret de canard fumé. Tournedos de lotte au lard, risotto façon paella Poire, cannelle, caramel	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24	PASQUIER 02 96 76 12 41 FOSSE 02 96 01 18 03 LUCIENNE HAUTBOIS	4 P 5 P 7 P 4 P
SEMAINE A4 / 46			

Lundi 09 novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Œufs farcis Chimay Blanquette de veau, Riz pilaf Salade de fruits frais	Groupe classe : CAP cuisine 1A Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
Mardi 10 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « Europe du Sud » Création Tapas Râble de lapin farci à l'Italienne, polenta et légumes Panna cotta au safran et coulis de clémentines	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24	BOTREL VABRE FOSSE	2 P 6 P 5 P
Mercredi 11 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Féié	féié	féié	
Jeudi 12 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu Diététique Assiette végétale des jardins de l'III Sole inspirée d'une Grenobloise Ou Darne de cabillaud Grenobloise Création « Délice de pommes	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	HAUTBOIS	4 P
Vendredi 13 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Salade de chèvre Bœuf façon Bourguignon, pommes vapeur Tarte alsacienne	Groupe classe : CAP cuisine 2C Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		

SEMAINE B4 / 47

Lundi 16 Novembre

Menu	Constitutif	Réservation
Quiche au saumon, crème à l'aneth Cuisse de lapin sauté, pomme cocotte et champignons Mousse chocolat, crumble noisette, et anglaise mousseuse	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24	

Mardi 17 Novembre

Menu	Constitutif	Réservation		
Poêlée d'encornet, piperade, crème d'étrilles à la cardamome verte Bourride de lotte et ses petits légumes, basse température Choux chantilly de Philippe Conticini Ou ananas flambé	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24	<table border="1"> <tr> <td>Rodrigue</td> <td>2 P</td> </tr> </table>	Rodrigue	2 P
Rodrigue	2 P			

Mercredi 18 Novembre

Menu	Constitutif	Réservation
Salade de chèvre Bœuf à la provençale, pommes persillées Tarte Normande	Groupe classe : CAP cuisine 2B Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 8 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	

Jeudi 19 Novembre

Menu	Constitutif	Réservation
Goujonnettes de poisson, sauce tartare ou salade de lentilles avec son œufs pochés, sauce porto Blanquette d'agneau, riz pilaf Profiteroles de choux au chocolat.	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24	

Vendredi 20 Novembre

Menu	Constitutif	Réservation	
Œufs farcis à la duxelles de champignons Blanquette d'agneau au basilic, Riz pilaf Salade de fruits frais	Groupe classe : CAP cuisine 1B Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : 12 Réservation : 24		
SEMAINE C4 / 48			
Lundi 23 novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
TP en charcuterie	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24	FERME	
Mardi 24 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu végétarien Crème de champignons, œuf poché et croutons Endive braisée, galette de pommes de terre, mini légumes Tartelette au citron et aux agrumes, chips d'orange, sorbet clémentine	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 25 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Œufs farcis forestière Blanquette de veau à l'ancienne, Riz pilaf Salade de fruits frais	Groupe classe : CAP cuisine 1C Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24	Restaurant fermé	
Jeudi 26 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Toasts de chèvre et sa salade Estouffade de Bœuf , pommes à l'Anglaise Tarte alsacienne	Groupe classe : CAP cuisine 2A Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine :		

	Réservation : 24		
Vendredi 27 Novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu de bretagne St jacques et croustines Carré de cochon de lait et crevettes grises, gnocchis aux algues et épinards Gâteau de douze heures, glace lait ribot, écume de foin	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
SEMAINE A5 / 49			
Lundi 30 novembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
MENU DE FETE Papillote de ST Jacques, julienne de légumes et sa crème safranée filet de bœuf, marchand de vin, maître d'hôtel, sauce Poivre gratin Dauphinois, petits légumes Assiette de fromages (salle) Dessert de NOEL (MCDR)	Groupe classe : CAP cuisine 1A Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
Mardi 01 Décembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « Américain » Salade César déstructurée Porc Barbecue à l'Américaine, façon Highland Park, chili végétarien et potatoes aux aromates Key lime pie	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24	CFA (E. FOURCHON)	7 P
Mercredi 02 Décembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
TP en pâtisserie	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	FERME	
Jeudi 03 Décembre			
Menu	Constitutif	Réservation	

Déclinaison de tourteau cèleri et pomme verte Ris de veau aux petits légumes Ou Côte de bœuf Buche individuelle	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		
Vendredi 04 Décembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
MENU DE NOËL Assiette d'huitres ou petits choux aux escargots, salade de roquette, crème parfumée à l'ail Cotes de bœuf sauce Choron Galette de PDT, garniture de légumes Buffet de buche (mcd)	Groupe classe : CAP cuisine 2C Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
SEMAINE B5 / 50			
Lundi 07 Décembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Petits choux farcis aux poireaux et pétoncles, sauce vin blanc ou assiette nordique Magret de canard aux poires et galette de cèleri Omelette norvégienne	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 08 Décembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « de Noël » Nage de gambas, légumes croquants à l'estragon et piment d'Espelette Filet de bar, pommes de terre écrasées Légumes et coquillages Biscuit, bulles et sucre de noisette	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 09 Décembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
MENU DE NOËL Assiette d'huitres ou	Groupe classe : CAP cuisine 2B Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho		

<p>petits choux aux escargots, salade de roquette, crème parfumée à l'ail Cotes de bœuf sauce Valois Pommes Darphin, garniture de légumes Buffet de buche (mcdr)</p>	<p>Effectif salle : 8 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24</p>		
<p>Jeudi 10 Décembre</p>			
<p>Menu</p>	<p>Constitutif</p>	<p>Réservation</p>	
<p>Menu de Noël Feuilletée de saint jacques de la baie aux petits légumes Entrecôte double grillé, sauce béarnaise, pomme Arlie et légumes oubliés. Buffet de buche de Noël (mcdr)</p>	<p>Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24</p>		
<p>Vendredi 11 Décembre</p>			
<p>Menu</p>	<p>Constitutif</p>	<p>Réservation</p>	
<p>MENU DE FETE Papillote de ST Jacques, julienne de légumes, sauce Safran filet de bœuf, marchand de vin, maître d'hôtel, sauce Poivre gratin de pommes de terre, petits légumes Assiette de fromages Dessert de NOEL (MCDR)</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 1B Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24</p>		

SEMAINE C5 / 51			
Lundi 14 Décembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Velouté de choux-fleurs, œuf parfait, beaufort. Pigeon fermier aux champignons des bois et foie en chaussons Vacherin mandarine, perles de caviar mandarine et crème citron	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 15 Décembre			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu Noël Noix de Saint-Jacques fumées minute, fine mousseline de panais aux 4 épices Magret de canard laqué au miel, légumes et fruits de saison mijoté au lard Assortiments de desserts	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24	SERVICE SECRETARIAT GENERAL CMA22 COMPLET	26 P
Mercredi 16 Décembre			
Menu	Constitutif	Réservation	

<p>MENU DE FETE</p> <p>Papillote de ST Jacques, julienne de légumes et sa crème safranée filet de bœuf, marchand de vin, maître d'hôtel, sauce Poivre gratin Dauphinois, petits légumes Assiette de fromages Dessert de NOEL (MCDR)</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 1C</p> <p>Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24</p>	<p>Restaurant fermé</p>	
--	---	--------------------------------	--

Jeudi 17 Décembre

Menu	Constitutif	Réservation	
<p>MENU DE NOËL</p> <p>Assiette d'huitres ou petits choux aux escargots, salade de roquette, crème parfumée à l'ail Cotes de bœuf sauce Béarnaise Pommes paillason, garniture de légumes Buffet de buche (mcdr)</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 2A</p> <p>Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24</p>		

Vendredi 18 Décembre

Menu	Constitutif	Réservation	
<p>TP BOULANGERIE</p>	<p>Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24</p>	<p>FERME</p>	



BONNE ANNEE 2021



--	--	--	--

SEMAINE A6 / 01

Lundi 04 Janvier

Menu	Constitutif	Réservation	
<p>RESTAURANT FERME</p> <p>VENTE A EMPORTER</p> <p>Crème de potiron Potage julienne d'Arblay Potage Conti</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 1A</p> <p>Prof de salle :</p> <p>Prof de cuisine :</p> <p>Effectif salle :</p> <p>Effectif Cuisine :</p> <p>Réservation : 24</p>		

Mardi 05 Janvier

Menu	Constitutif	Réservation	
<p>Rillette de canard Ravioles imprimées farcies aux herbes et ricotta</p>	<p>Groupe classe : BAC première</p> <p>Prof de salle : M. Rathonie</p>		

Carré de porc et chou rouge aux pommes Garniture Pommes de terre Panna-cotta au lait de coco & tartare ananas coriandre	Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 06 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
Sculpture sur fruits et légumes Intervenant M. Le Moal	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	FERME	
Jeudi 07 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
MENU ALSACE Cannelloni de truite du Heimbach, crème fouettée au raifort Lapereau, crème de moutarde à l'ancienne et petits légumes d'hiver, spätzles Plateau de fromage alsacien Finger de mirabelle, légèreté de mascarpone vanillée	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		
Vendredi 08 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
RESTAURANT FERME hé	Groupe classe : CAP cuisine 2C Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : P. Pinel	RESTAURANT FERME	
SEMAINE B6 / 02			
Lundi 11 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
Potage de potiron et ses billes de légumes ou Avocat crevette Sauté d'agneau au curry, riz madras Pithiviers	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 12 Janvier			

Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « Buffet Asiatique »	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 13 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
RESTAURANT FERME hébergement salle TP pâtisserie	Groupe classe : CAP cuisine 2B Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 8 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	RESTAURANT FERME	
Jeudi 14 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu Breton Noix de St Jacques, velouté de butternut et poitrine fumé Pavé de lieu sauté viennoise, crème de crustacés, coco de Paimpol Gâteau Breton aux pommes, caramel au beurre salé	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Vendredi 15 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
RESTAURANT FERME VENTE A EMPORTER Crème Dubarry Potage parmentier Potage St germain	Groupe classe : CAP cuisine 1B Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24	RESTAURANT FERME	
SEMAINE C6 / 03			
Lundi 18 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
TP Pâtisserie (prof de pâtisserie)	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9	FERME	

	Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 19 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu créole Carpaccio de thon, passion et combava Colombo de veau à la créole Ananas au caramel de lait de coco, biscuit	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 19 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
RESTAURANT FERME VENTE A EMPORTER Velouté aux champignons Potage Soissonnais Crème Vichyssoise	Groupe classe : CAP cuisine 1C Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24	Restaurant fermé	
Jeudi 20 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
RESTAURANT FERME hébergement salle TP pâtisserie	Groupe classe : CAP cuisine 2A Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24	RESTAURANT FERME	
Vendredi 21 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
Gratinée à l'oignons Navarin d'agneau distingué aux petits légumes de jardins d'île de France, ris croustillants Saint honoré	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
SEMAINE A7 / 04			
Lundi 25 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	

<p>Assiette de cochonaille Darne de cabillaud pochée, beurre Blanc, Pommes de terre à l'anglaise Tarte Alsacienne</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 1A Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24</p>		
Mardi 26 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
<p>RESTAURANT FERME Certification Intermédiaire BEP / CCF BAC Pro</p>	<p>Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	
Mercredi 27 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
<p><u>S1 1^{ère} situation d'évaluation 1^{er} groupe</u> <u>(sous réserve du nombre de BP inscrit)</u> -Produire seul 2 plats Une entrée ou un dessert imposé 1 plat principal libre Le candidat dispose du cahier des charges et d'un panier de produits régionaux et prépare : Une fiche technique correspondant à une Création personnelle Un tableau d'ordonnancement des tâches correspondant à l'ensemble de la production <u>Examen pratique</u> Phase écrite d'organisation de la prestation (non évaluée) Production Professeur de Sciences Alimentaire Professionnel Professeur de pratique Autoévaluer son travail</p>	<p>Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24</p>	<p>FERME</p>	
Jeudi 28 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	
<p><u>S1 1^{ère} situation d'évaluation 1^{er} groupe</u> <u>(sous réserve du nombre de BP inscrit)</u> -Produire seul 2 plats Une entrée ou un dessert imposé 1 plat principal libre Le candidat dispose du cahier des charges et d'un panier de produits régionaux et prépare : Une fiche technique correspondant à une Création personnelle Un tableau d'ordonnancement des tâches correspondant à l'ensemble de la production <u>Examen pratique</u> Phase écrite d'organisation de la prestation (non évaluée) Production Professeur de Sciences Alimentaire Professionnel Professeur de pratique Autoévaluer son travail</p>	<p>Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24</p>	<p>FERME</p>	
Vendredi 29 Janvier			
Menu	Constitutif	Réservation	

<p>Menu Breton Soupe de coquillage Croutons Lieu jaune, crème de poireaux, andouille, pommes de terre confites au lard et blé noir Petits fars bretons, crème de pruneaux</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 2C Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24</p>		
<p style="text-align: center;">*</p>			
<p style="text-align: center;">SEMAINE B7 / 05</p>			

Lundi 01 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Sole meunière ou terrines de gibier Colombo de volaille riz pilaf et courgettes tournées Tarte amandine aux poires	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 02 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
RESTAURANT FERME Certification Intermédiaire BEP / CCF BAC Pro	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24	RESTAURANT FERME	
Mercredi 03 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu Breton Soupe de moules safranée Croutons Merlu, crème de poireaux, andouille, pommes de terre confites au lard et blé noir Petits fars bretons, crème de pruneaux	Groupe classe : CAP cuisine 2B Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 8 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		
Jeudi 04 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Ficelle picarde Steak flambé aux poivres pomme cocotte, fagot de haricots verts ou noisettes de porc à la moutarde, pomme cocotte, fagot de haricots verts Forêt noire, crème anglaise	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Vendredi 05 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Assiette de charcuterie Darne de saumon pochée, beurre Blanc, Pommes de terre persillées	Groupe classe : CAP cuisine 1B Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel		

Tarte Normande	Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
SEMAINE C7 / 06			
Lundi 08 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Betteraves, crème aigre au sarrasin, gravlax de truite Filet mignon de porc cuit en basse température, jus de moutarde et croquette de pomme de terre Ou Pointe de filet de bœuf haché au couteau en tartare Carpaccio de poires « comme la belle Hélène »	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 09 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « Maghreb » Création entrée marocaine Un tajine de lotte aux bons légumes et citron confit Pastilla au lait et amandes grillées, coulis d'orange	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 10 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Assiette Anglaise Darne de lieu pochée, beurre Blanc, Pommes de terre à l'anglaise Tarte Alsacienne	Groupe classe : CAP cuisine 1C Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24	Restaurant fermé	
Jeudi 11 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu Breton Soupe de moules, crustacés safranée Croutons Lieu jaune, crème de poireaux, andouille, pommes de terre confites au lard et blé noir	Groupe classe : CAP cuisine 2A Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		

Petits fars bretons, crème de pruneaux			
Vendredi 12 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Escargots de Bourgogne à l'ail et persil en coque croustillante, velouté de cèpes Magret de canard rôti de Bourgogne, navets et betterave aux cassis. Poire en miroir	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		

SEMAINE A8 / 07			
Lundi 15 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Assiette de poissons fumés Tartare de bœuf Pommes potatoes ou Fish and chips, Sauce Tartare Tarte feuilletée aux fruits	Groupe classe : CAP cuisine 1A Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
Mardi 16 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « Indien » Pakoras, raïta de légumes Selle d'agneau laquée au Tandoori, semoule de menthe persil, naan de pois chiche Halwa de carottes, tuile d'aubergine, mousse fromage blanc cardamome	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 17 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Assiette de saumon fumé, blinis gaufre de pommes de terre Pigeon cuit en crapaudine, navet fondant, sauce bigarade Riz au lait vanillée, lasagne de mangue au citron verts	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		
Jeudi 18 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu Val de Loire/Centre Anguille fumée, mini- poireaux et orange en gelée Ou Tartare d'omble chevalier Filet de chevreuil, sauce poivrade, légumes oubliés Plateau de fromage vallée de la Loire	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		


Tarte Tatin			
Vendredi 19 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
RESTAURANT FERME EXAMEN BLANC CUISINE Hébergement Atelier Petits déjeuner	Groupe classe : CAP cuisine 2C Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24	RESTAURANT FERME	
SEMAINE B8 / 08			
Lundi 22 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Potage Dubarry Emincé de volaille mariné au citron, jus court, riz pilaf safrané, légumes sautés. Ananas frais ou Riz à l'impératrice	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 23 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « Steakhouse » Moules à la sauce crème champignons au curry Entrecôte double Sauce béarnaise, Choron Ou tartare de bœuf Pommes frites Brownies, glace macadamia	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 24 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
RESTAURANT FERME EXAMEN BLANC CUISINE Hébergement Atelier Petits déjeuner	Groupe classe : CAP cuisine 2B Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 8 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	RESTAURANT FERME	
Jeudi 25 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	

EXAMEN BLANC CUISINE	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24	RESTAURANT FERME	
Vendredi 26 Février			
Menu	Constitutif	Réservation	
Assiette Scandinave Tartare de bœuf Pommes potatoes ou Fish and chips, Sauce Tartare Tarte feuilletée aux fruits	Groupe classe : CAP cuisine 1B Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
SEMAINE C8 / 10			
Lundi 08 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
TP Boucherie (prof de boucherie)	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24	RESTAURANT FERME	
Mardi 09 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
Velouté de chou-fleur, crumble de fruits secs Poule au pot « Bellissima », Pommes écrasées, noisette Sablé ananas mascarpone	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 10 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
Assiette Scandinave Tartare de bœuf Pommes potatoes ou Fish and chips, Sauce Tartare Tarte feuilletée aux fruits	Groupe classe : CAP cuisine 1C Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24	Restaurant fermé	
Jeudi 11 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	

<p>RESTAURANT FERME</p> <p>EXAMEN BLANC CUISINE</p> <p>Hébergement Atelier Petits déjeuner</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 2A</p> <p>Prof de salle :</p> <p>Prof de cuisine : P. Pinel</p> <p>Effectif salle :</p> <p>Effectif Cuisine :</p> <p>Réservation : 24</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	
<p>Vendredi 12 Mars</p>			
<p>Menu</p>	<p>Constitutif</p>	<p>Réservation</p>	
<p>Menu Merlu cote Poitrine de veau farcie</p> <p>A voir</p>	<p>Groupe classe : BP Première</p> <p>Prof de salle : E. Rodrigue</p> <p>Prof de cuisine : B. Faliguerho</p> <p>Effectif salle : 9</p> <p>Effectif Cuisine : 13</p> <p>Réservation : 24</p>		
<p>SEMAINE A9 / 11</p>			
<p>Lundi 15 Mars</p>			
<p>Menu</p>	<p>Constitutif</p>	<p>Réservation</p>	
<p>Avocat crevettes Fricassée de volaille à l'ancienne, pommes Croquette, endives meunières Crème brûlée à la vanille</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 1A</p> <p>Prof de salle :</p> <p>Prof de cuisine :</p> <p>Effectif salle :</p> <p>Effectif Cuisine :</p> <p>Réservation : 24</p>		
<p>Mardi 16 Mars</p>			
<p>Menu</p>	<p>Constitutif</p>	<p>Réservation</p>	
<p>Menu « Street Food »</p> <p>Duck Balls de confit de canard au cantal, salade de roquette Blanquette dans un bocal Millefeuille mouillette, vanille de Madagascar, caramel fruité</p>	<p>Groupe classe : BAC terminale</p> <p>Prof de salle : M. Rathonie</p> <p>Prof de cuisine : P. Pinel</p> <p>Effectif salle : 12</p> <p>Effectif Cuisine : 11</p> <p>Réservation : 24</p>		
<p>Mercredi 17 Mars</p>			
<p>Menu</p>	<p>Constitutif</p>	<p>Réservation</p>	
<p>Raviolis aux champignons et bouillons d'ail doux</p>	<p>Groupe classe : BP terminale</p> <p>Prof de salle : E. Rodrigue</p>		

Selle d'agneau farcie au thym, olives vertes boulgour façon taboulé, jus perlé Foret noire	Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		
Jeudi 18 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu Aquitaine Langoustine à la nage, tartare d'algues, consommé, huîtres Médaillon de lotte piquée de poivrons, béarnaise, risotto vert, légumes printaniers Ou Magret de canard Cannelés, soupe de fruits	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		
Vendredi 19 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
EXAMEN BLANC SALLE	Groupe classe : CAP cuisine 2C Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24	Nombre de réservation à voir avec M. Rathonie	
SEMAINE B9 / 12			
Lundi 22 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
Filet de limande, sauce normande Tajine d'agneau aux primeurs et abricots secs, semoule épicée. Salade de fruit frais exotique	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 23 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
RESTAURANT OUVERT ??? Menu non défini	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 24 Mars			

Menu	Constitutif	Réservation	
EXAMEN BLANC SALLE	Groupe classe : CAP cuisine 2B Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 8 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	Nombre de réservation à voir avec M. Rathonie	
Jeudi 25 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
EXAMEN BLANC SALLE	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24	Nombre de réservation à voir avec F. Callot	
Vendredi 26 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
Salade d'avocat aux crevettes Fricassée de volaille aux champignons, pommes Croquette à la Lyonnaise, endives étuvées Crème brûlée vanille tonka	Groupe classe : CAP cuisine 1B Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
SEMAINE C9 / 13			
Lundi 29 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
TP Pâtisserie (prof de pâtisserie)	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24	RESTAURANT FERME	
Mardi 30 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « Breton » Poêlée de coquillages à l'andouille de Guemené, blinis sarrasin	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel		

Kig ha Farz Traou mad aux fraises de Plougastel	Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 31 Mars			
Menu	Constitutif	Réservation	
Avocat crevettes Fricassée de volaille à la Normande, pommes Croquette, endives meunières Crème brûlée aux agrumes	Groupe classe : CAP cuisine 1C Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24	Restaurant fermé	
Jeudi 01 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
EXAMEN BLANC SALLE	Groupe classe : CAP cuisine 2A Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24	Nombre de réservation à voir avec M. Rathonie	
Vendredi 02 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
Coquillages et crustacés Pintadeau sur canapé fricot d'hiver Minestrone d'ananas et coriandre	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
SEMAINE A10 / 14			
Lundi 05 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
 Féié <i>Joyeuses Pâques</i>	 féié	 féié	
Mardi 06 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
Asperges des sables des Landes au sésame cuites et yaourt mentholé	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie		

Filets de sole roulés au Jambon de Bayonne, petit jus au cidre basque, Pomme de terre persillade Pomme du limousin croustillante au cœur de caramel	Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 07 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
Asperges des sables, sauce hollandaise Daurade cuite à la vapeur croûte de sel, beignets d'aubergine, oignons des Cévennes caramélisés, sucs d'une daube Duo de Fraises de Nîmes et basilic	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		
Jeudi 08 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
Bourride Sétoise Merlu cuit à l'huile de persil, confiture d'olives noires, anchois, mousse de haricots tarbais, crumble à l'ail Verrine de dessert	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		
Vendredi 09 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
Asperges blanches tièdes, crumble au parmesan, coulis de tomates épicé. Poulet rôti et son jus, pommes sarladaise Ananas frais, glace	Groupe classe : CAP cuisine 2C Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
SEMAINE B10 / 15			
Lundi 12 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
A voir Menu ?	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5		

	Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 13 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « Amérique du sud » Bobo de camarao (soupe de crevettes brésiliennes) Seco de Pollo de jengibre Riz au lait vanille, lasagnes de mangue et citron vert	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 14 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
Asperges blanches tièdes, crumble au parmesan, coulis de tomates épicé. Poulet rôti et son jus, pommes sarladaise Ananas frais, glace	Groupe classe : CAP cuisine 2B Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 8 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		
Jeudi 15 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
Œufs mollet Florentine Tartare de viande, pomme potatoes ou filet de saumon sur peau, beurre d'anis, riz pilaf et billes de carottes. Beignets de pommes, sauce abricot	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Vendredi 16 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
Salade composée Magret de canard, sauce orange, gingembre Poire pochée aux épices Et son flan de légumes Petit Pot de crème	Groupe classe : CAP cuisine 1B Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
SEMAINE C10 / 16			
Lundi 19 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	

<p>Tartare de langoustines, cromesquis et bavaroise de petit pois pamplemousse. Filet de bœuf en croûte d'olive noire, cannelloni et beignet d'aubergine Crêpe Suzette</p>	<p>Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24</p>		
Mardi 20 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
<p>CCF BAC PRO PRATIQUE</p>	<p>Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24</p>	<p>Nombre de réservation à voir avec M. Rathonie</p>	
Mercredi 21 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
<p>Salade composée Magret de canard, sauce fruits rouges Poire pochée aux épices Et son flan de légumes Petit pot de crème au caramel</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 1C Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24</p>	<p>Restaurant fermé</p>	
Jeudi 22 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
<p>Asperges blanches tièdes, crumble au parmesan, coulis de tomates épicé. Poulet rôti et son jus, pommes sarladaise Ananas frais, glace</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 2A Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24</p>		
Vendredi 23 Avril			
Menu	Constitutif	Réservation	
<p>Œufs cocote à la piperade Pieds de cochon panés sauce béarnaise, bouillon de canards, encornet farci Pastis landais et crème d'armagnac</p>	<p>Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24</p>		

SEMAINE A11 / 17**Lundi 26 Avril**

Menu	Constitutif	Réservation	
BUFFET Choux farcis au saumon et fines herbes rôti de longe froid salade de haricots cocos et jambon sec Légumes antipasti (courgettes, poivrons...) pizzas Panna cotta Salade de fruits	Groupe classe : CAP cuisine 1A Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		

Mardi 27 Avril

Menu	Constitutif	Réservation	
Barigoule d'artichaut poivrade, émulsion et brousse Filet de rouget rôti, palourdes au safran, cannelloni au caviar d'aubergines au citron confit Pêche pochée, caramélisée, rafraîchie de verveine	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		

Mercredi 28 Avril

Menu	Constitutif	Réservation	
« Découverte des Algues »	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	RESTAURANT FERME	

Jeudi 29 Avril

Menu	Constitutif	Réservation	
Melon de Cavaillon Plat à base d'agneau, légumes de Provence Biscuit moelleux au citron de Menton Granité Gin Fizz à la mélisse	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		

Vendredi 30 Avril

Menu	Constitutif	Réservation	
-------------	--------------------	--------------------	--

<p>Quiche au Thon crème fouettée à la ciboulette Steak au poivre, tians de légumes Coupe de fraises</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 2C Prof de salle : : F. Callot Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24</p>		
SEMAINE B11 / 19			
Lundi 10 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
<p>Profiteroles de chèvre frais et légumes croquants, mesclun Suprême de pintade, risotto aux asperges, jus brun au parfum d'estragon Coupe glacée flambée</p>	<p>Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24</p>		
Mardi 11 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
<p>Menu « BOUCHON LYONNAIS » Saucisson brioché façon brunet Côte de veau au four, légumes de saisons Poire Belle Hélène revisitée</p>	<p>Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24</p>		
Mercredi 12 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
<p>Quiche au saumon crème fouettée à l'aneth Steak au poivre, tian provençal Coupe de fraises</p>	<p>Groupe classe : CAP cuisine 2B Prof de salle : : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 8 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24</p>		
Jeudi 13 mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
FERIE RESTAURANT FERME	FERIE RESTAURANT FERME	FERIE RESTAURANT FERME	
Vendredi 14 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
FERIE	FERIE	FERIE	

RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	
SEMAINE C11 / 20			
Lundi 17 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
A voir Menu ?	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 18 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
CCF BAC PRO PRATIQUE	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24	Nombre de réservation à voir avec M. Rathonie	
Mercredi 19 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
BUFFET Choux farcis au saumon et fines herbes, rôti de longe froid, salade de haricots cocos et jambon sec Légumes antipasti (courgettes, poivrons...) pizzas Panna cotta Salade de fruits	Groupe classe : CAP cuisine 1C Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
Jeudi 20 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
Quiche océane crème fouettée à coriandre	Groupe classe : CAP cuisine 2A		

Steak au poivre, tians de Provence Coupe de fraises	Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
Vendredi 21 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
A voir Menu ?	Groupe classe : BP Première Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 9 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
SEMAINE A12 / 21			
Lundi 24 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
FERIE RESTAURANT FERME	FERIE RESTAURANT FERME	FERIE RESTAURANT FERME	
Mardi 25 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
Gnocchi à la Parisienne, façon Alléno Tête de veau, sauce Ravigote et sauce Gribiche Tarte Tatin	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 26 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
Production pour 2^{ème} situation d'évaluation CCF pratique Arts de la table	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24	RESTAURANT FERME	
Jeudi 27 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
Production pour 2^{ème} situation d'évaluation CCF pratique Arts de la table	Groupe classe : BP terminale Prof de salle : E. Rodrigue Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 4 Effectif Cuisine : 10	RESTAURANT FERME	

	Réservation : 24		
Vendredi 28 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
A voir Menu ?	Groupe classe : CAP cuisine 2C Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
SEMAINE B12 / 22			
Lundi 31 Mai			
Menu	Constitutif	Réservation	
Tarte fine aux sardines à l'escabèche Côtes d'agneau grillées, fenouil braisé et pommes de terre cocotte Mille-feuille fraise/pistache ou coupe de fraise	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Mardi 01 Juin			
Menu	Constitutif	Réservation	
Menu « Santé » Création entrée végétarienne Papillote de dos de cabillaud rôti, poêlée de légumes aux aromates Petits babas au sirop de verveine	Groupe classe : BAC terminale Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 12 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 02 Juin			
Menu	Constitutif	Réservation	
A voir Menu ?	Groupe classe : CAP cuisine 2B Prof de salle : F. Callot		

	Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 8 Effectif Cuisine : 10 Réservation : 24		
Jeudi 03 Juin			
Menu	Constitutif	Réservation	
A voir Menu ?	Groupe classe : CAP dispensé Prof de salle : F. Callot Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 13 Réservation : 24		
Vendredi 04 Juin			
Menu	Constitutif	Réservation	
Melon au jambon Burger campagnard et ses frites maison Tiramisu	Groupe classe : CAP cuisine 1B Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
SEMAINE C12 / 24			
Lundi 14 Juin			
Menu	Constitutif	Réservation	
A voir Menu ?	Groupe classe : BP Première Prof de salle : Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
Mardi 15 Juin			
Menu	Constitutif	Réservation	
La barque de moules frites de Frédéric Charlet Strudel de sandre à la choucroute Parfait glacé anis et Mirabelle de France	Groupe classe : BAC première Prof de salle : M. Rathonie Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : 5 Effectif Cuisine : 11 Réservation : 24		
Mercredi 16 Juin			
Menu	Constitutif	Réservation	

Melon au jambon(salle) Burger campagnard et ses frites maison Tiramisu	Groupe classe : CAP cuisine 1C Prof de salle : Prof de cuisine : Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
Jeudi 17 Juin			
Menu	Constitutif	Réservation	
A voir Menu ?	Groupe classe : CAP cuisine 2A Prof de salle : Prof de cuisine : P. Pinel Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		
Vendredi 18 Juin			
Menu	Constitutif	Réservation	
A voir Menu ?	Groupe classe : BP Première Prof de salle : Prof de cuisine : B. Faliguerho Effectif salle : Effectif Cuisine : Réservation : 24		