

MENUS 2022

<u>Jeudi 08 septembre</u> <u>BAC 1/ BAC 3</u> Salade périgourdine Magret de canard sauce marchand de vin Millas à la charentaise Tarif : 14.50 € / Spéciale NOUVELLE AQUITAINE	<u>Jeudi 15 septembre</u> <u>BAC 2</u> Avocat cocktail aux agrumes Poulet grillé à l'américaine, pommes château Duo de choux chantilly et aux fruits rouges Tarif : 12.50 €
<u>Mardi 20 septembre</u> <u>BAC 2</u> Tarte aux légumes d'été Moules sauce velouté curry et pommes allumettes Pavlova à l'abricot crème anglaise au thym frais Tarif : 12.50 €	<u>Mercredi 21 septembre</u> <u>CAP 2</u> Crème de courgette et pain grillé Jambonnette de volaille à la provençale et pommes vapeurs Bavarois à l'abricot crème anglaise au thym frais Tarif : 12.50 €
<u>Jeudi 22 septembre</u> <u>BAC 3</u> Ravioli au brucciu et pesto de roquette Petits légumes farcis et riz safrané Tropézienne Tarif : 12.50 €	<u>Jeudi 29 septembre</u> <u>BAC 1</u> Duo de légumes à la grecque Effiloché de morue à la grenobloise et écrasé de pommes de terre Tarte Alsacienne Tarif : 12.50 €
<u>Mardi 04 octobre</u> <u>BAC 2</u> Velouté Esaü Truite farcie et mille-feuille de blettes au shitaké Bavarois à la vanille Tarif : 12.50 €	<u>Jeudi 06 octobre</u> <u>BAC 3</u> Brick annabi et Tatin de chèvre et crevettes Tajine de poulet aux olives Baklawa, salade d'orange à la cannelle + thé à la menthe Tarif : 14.50 € / Spéciale MAGREB

***Règlement en espèces ou par chèque**

MENUS 2022

<u>Mardi 11 octobre</u> <u>CAP 1/ BAC 1</u> Potage julienne d'Arblay Pavé de bœuf flambé sauté aux poivres et pommes noisettes Entremet automnale Tarif : 12.50 €	<u>Jeudi 13 octobre</u> <u>CAP 1 / BAC 1</u> Œufs Chimay Travers de porc laqué au gingembre et au miel, Purée de brocolis et chou romanesco Poire rôtie à la crème d'amande Tarif : 12.50 €	
<u>Mardi 08 novembre</u> <u>CAP 1</u> Potage parmentier Poulet rôti, pommes duchesse et artichaut barigoule Feuilleté aux pommes Tarif : 12.50 €	<u>Mardi 15 novembre</u> <u>CAP 2/ BAC 2</u> Tataki de Maquereau au sésame Rôti d'échine de porc poêlé, légumes racines / oubliés rôtis Poire Belle Hélène et crumble Tarif : 12.50 €	
<u>Jeudi 17 novembre</u> <u>BAC 3 / CAP 2</u> Feuilleté d'escargots Estouffade de bœuf à la bourguignonne Finger chocolat cassis Tarif : 14.50 € / Spéciale BOURGOGNE	<u>Mardi 22 novembre</u> <u>BAC 1/ CAP 1</u> Oeuf Mollet florentine Côte de porc sauce charcutière, pommes purée Aumônière Normande caramel beurre salé Tarif : 12.50 €	
<u>Mardi 29 novembre</u> <u>BAC 2</u> Salade lyonnaise Rognons de veau braisés à la moutarde violette de Brive, purée de céleri et carottes Tarte chocolat Tarif : 12.50 €	<u>Jeudi 01 décembre</u> <u>BAC 3</u> Fleishnaka Truite au Riesling Klougloff	<u>Mardi 06 décembre</u> <u>CAP 2/ BAC 1</u> MENU DE NOEL Tarif : 25 €

***Règlement en espèces ou par chèque**