



MENUS RESTAURANT PEDAGOGIQUE

<<L'ILOT SAVEURS>> mois de JANVIER 2017 semaine du 9 au 13 janvier 2017

LUNDI 9 JANVIER 2017

MARDI 10 JANVIER 2017

JEUDI 12 JANVIER 2017

VENDREDI 13 JANVIER 2017

SERVICE DU MIDI 12H30 à 13h45

CLASSE DE SECONDE

CLASSE DE TERMINALE

CLASSE DE TERMINALE

CLASSE DE SECONDE

Mise en bouche

Entrée

Cocktail de pamplemousse rose aux crevettes

Plat principal

Pavé de dorade poché, beurre blanc citronnelle

Accompagnements

Légumes tournées

Dessert

Galette des rois

Digestif

Asie méridionale : Inde

Pakoras (mise en bouche)

Samossas au crabe

Curry de poisson bengali

Salade de patates douces au lard

Vattalapam

Asie méridionale : Inde

Pakoras (mise en bouche)

Samossas au crabe

Curry de poisson bengali

Salade de patates douces au lard

Vattalapam

Cocktail de pamplemousse rose aux crevettes

Pavé de dorade poché, beurre blanc citronnelle

Légumes tournées

Galette des rois

SERVICE DU SOIR 19H30 à 20H45

CLASSE DE PERMIERE

CLASSE DE PERMIERE

Mise en bouche

Entrée

Plat principal

Accompagnements

Dessert

Digestif

PAS DE SERVICE

ELEVES SONT EN EXAMEN

PAS DE SERVICE

ELEVES SONT EN EXAMEN

Tarif

22€ - 15€

Ter / 1^{ère} - Menu Enfants (2-12 ans)

12€ - 8€

Seconde - Menu Enfants (2-12 ans)



Un apéritif, un verre de vin et une bouteille d'eau plate compris dans votre menu à 22€

Un apéritif, un verre de vin et une carafe d'eau compris dans votre menu à 12€

MENUS RESTAURANT PEDAGOGIQUE

<<L'ILOT SAVEURS>> semaine du 16 au 20 janvier 2017

LUNDI 16 JANVIER 2017

MARDI 17 JANVIER 2017

JEUDI 19 JANVIER 2017

VENDREDI 20 JANVIER 2017

SERVICE DU MIDI 12H30 à 13h45

	CLASSE DE SECONDE	CLASSE DE TERMINALE	CLASSE DE TERMINALE	CLASSE DE SECONDE
Mise en bouche				
Entrée	Soupe à l'oignon gratiné	Amérique du nord : Etats-Unis, Canada Jambon au sirop d'érable / Bisque de homard	Amérique du nord : Etats-Unis, Canada Jambon au sirop d'érable / Bisque de homard	Soupe à l'oignon gratiné
Plat principal	Bœuf Bourguignon	Thanksgiving turkey with cranberry sauce (dinde rôtie farcie et sauce aux airelles)	Thanksgiving turkey with cranberry sauce (dinde rôtie farcie et sauce aux airelles)	Bœuf Bourguignon
Accompagnements	Pomme vapeur	Purée de patate douce / Epinards branche sauté	Purée de patate douce / Epinards branche sauté	Pomme vapeur
Dessert	Crème caramel	Apple and squash pie (tarte aux pommes et potiron)	Apple and squash pie (tarte aux pommes et potiron)	Crème caramel
Digestif		Rich vanilla ice cream	Rich vanilla ice cream	

SERVICE DU SOIR 19H30 à 20H45

	CLASSE DE PREMIERE	CLASSE DE PREMIERE
Mise en bouche		
Entrée	PAS DE SERVICE	PAS DE SERVICE
Plat principal		
Accompagnements		
Dessert		
Digestif		



MENUS RESTAURANT PEDAGOGIQUE

<<L'ILOT SAVEURS>> Semaine du 23 au 27 Janvier 2017

LUNDI 23 JANVIER 2017

MARDI 24 JANVIER 2017

JEUDI 26 JANVIER 2017

VENDREDI 27 JANVIER 2017

SERVICE DU MIDI 12H30 à 13h45

CLASSE DE SECONDE

CLASSE DE TERMINALE

CLASSE DE TERMINALE

CLASSE DE SECONDE

Mise en bouche

Entrée

Omelette plate à l'espagnole

PAS DE SERVICE

PAS DE SERVICE

Omelette plate à l'espagnole

Plat principal

Accompagnements

Gigot agneau Rôti,
Pomme boulangère

Gigot agneau Rôti,
Pomme boulangère

Dessert

Digestif

Crêpe Suzette

Crêpe Suzette

SERVICE DU SOIR 19H30 à 20H45

CLASSE DE PREMIERE

Basse et haute Normandie

CLASSE DE PREMIERE

Basse et haute Normandie

Mise en bouche

Entrée

Soupe au cresson/Charcuterie normande

Soupe au cresson/Charcuterie normande

Plat principal

Accompagnements

Côte de veau vallée d'auge,
asperges à la normande

Côte de veau vallée d'auge,
asperges à la normande

Dessert

Digestif

Douillon, glace au caramel

Douillon, glace au caramel



MENUS RESTAURANT PEDAGOGIQUE <<L'ILLOT SAVEURS>> semaine 30 au 31 Janvier 2017

LUNDI 30 JANVIER 2017

MARDI 31 JANVIER 2017

SERVICE DU MIDI 12H30 à 13h45

CLASSE DE SECONDE

CLASSE DE TERMINALE

Proche-Orient : Israël, Liban, Syrie

Mise en bouche
Entrée

Omelette plate à l'espagnole

Pita / Houmous salade de crudités à l'israélienne

Plat principal
Accompagnements

Gigot agneau Rôti,
Pomme boulangère

Ouzi (agneau farci)
Taboulé

Dessert
Digestif

Crêpe Suzette

Mousse à l'orange / Crêpes farcis aux pistaches

SERVICE DU SOIR 19H30 à 20H45

CLASSE DE PREMIERE

Pays de la Loire

Mise en bouche
Entrée

Pâté vendéen / gogue

Plat principal
Accompagnements

Canard de Challans aux navets nouveaux
Carotte au gratin

Dessert
Digestif

Soupe de fraise et sablés nantais

