



Menus pour l'année 2024/2025

	2d MHR	1CSR/CUISINE	T CSR/CUISINE
	Mardi midi et jeudi midi Début de service 12h Fin de service 13h45	Mardi soir et jeudi soir menu à choix avec 1 région de France et 1 région du monde. Début de service 19h fin de service 20h45	
24/09 26/09		OCCITANIE C : Amaretto Sour - Sangria blanche E : Quiche au roquefort PMagret de canard en cocotte D : Feuillantines	EUROPE MEDDITERANNEENE - (Portugal/ Italie / Grèce/ Espagne) MEB : Melon au porto, chiffonnade de jambon serrano Salade grecque - Paella valencienne Tiramisu -
01/10 03/10		NORMANDIE C : Jack rose/sirop caramel, pomme, cannelle, vanille E : Marmite dieppoise P : Côte de veau vallée d'auge, asperges à la normande D : Douillon, glace au caramel	EUROPE DE L'EST - (Allemagne/ Belgique/ Pays bas) MEB : Bretzel Salade d'harengs mariné - Carbonade flamande, écrasé de pomme de terre et chou braisé Foret noire -
08/10 10/10	BRUNCH Œufs brouillé Pain Bacon/ Saucisse Pain au beurre chocolat Pancakes Gaufres / Salade de fruits Jus frais	GRAND EST C : Pink lady - Prohibition E : Flammeukueche P : Coq au bouzy D : Forêt noire	ILE BRITANNIQUE - (Grande bretagne/ Ecosse/ Irlande) MEB: Verrine crevette sauce cocktail Fish and chips revistée - Steak flambé au whisky, yorkshire pudding Tea gourmand -
15/10/2024 17/10/2024	Semaine du gout THEME DE L'AFRIQUE	OCTOBRE ROSE SEMAINE DU GOÛT THÈME L'INDE	OCTOBER ROSE MEB: Terrine de porc au piment végétarien sur son toast à la betterave, mayonnaise au vin rouge E: Carpaccio de poisson, huile tomate-fraise, coulis de betterave, pickles d'oignons rouges, chips de patate douce violette P: Chatrou à la goyave, sauce créole, risotto au beurre de betterave

Il est demandé à notre aimable clientèle de bien vouloir prendre en compte les horaires de fermeture, au regard de l'emploi du temps des élèves. Les menus peuvent légèrement évoluer, en fonction de la saisonnalité des produits et des éventuels incidents d'approvisionnement.



Menus pour l'année 2024/2025

	2d MHR	1CSR/CUISINE	T CSR/CUISINE
	Mardi midi et jeudi midi Début de service 12h Fin de service 13h45	Mardi soir et jeudi soir menu à choix avec 1 région de France et 1 région du monde. Début de service 19h fin de service 20h45	
5/11 7/11	C: Planteur – Prohibition E: Accras de morue et légumes, sauce créole P: Colombo de poulet, riz madras D: Crème caramel coco	HAUT DE FRANCE E: Ficelle picarde P: Carbonade flammande avec frite D: Glace spéculos, gaufrette de Dunkerque, cerise jubilé	NORVEGE RUSSIE SUEDE – C: Moscow mule - MEB: Saumon gravlax sauce raifort Bortsch – Carpe farcie, pomme de terre aux champignons Pavlova fruits rouges –
14-nov	C: Paradis - E: Quiche normande (poireaux sauce camembert), mesclun, vinaigrette P: Jambon braisé sauce madère, écrasé de pomme de terre, fagot de haricots verts D: Salade d'agrumes à l'oriental Glace vanille	PAYS DE LA LOIRE E: Paté vendéen P: Canard de Challans aux navets nouveaux D: Soufflé au cointreau	PAYS DU MAGREHB – (Tunisie/ Maroc/ Algérie) C: Thé à la menthe MEB: Brioutes Crème de pois chiches à la coriandre – Tajine agneau aux fruits secs, semoule de blé Les douceurs du Maghreb (thé)
18/11 21/11	SEMAINE BEAUJOLAIS NOUVEAU C: Pink lady - E: Planche de charcuterie, pain au beaujolais et à l'huile de noisette P: Côte de veau à la crème aux raisins, purée, frite, salade verte	CCF CUISINE MENU BOURGOGNE BEAUJOLAIS NOUVEAU pas de réservation client	PFMP
26/11 28/11	C: Tequila sunrise - E: Assiette florida P: Entrecôte flambée sauce au poivre, pomme croquette D: Génoise sauce anglaise	CCF SALLE MENU AQUITAINE	PFMP
03/12 05/12	PFMP	CCF CUISINE MENU ANTILLES REUNION Pas de réservation client	PFMP
10/12 12/12	PFMP	CCF SALLE MENU PROCENCE ALPES COTE D'AZUR	PFMP
17-déc	PFMP	REPAS DE NOEL	

Il est demandé à notre aimable clientèle de bien vouloir prendre en compte les horaires de fermeture, au regard de l'emploi du temps des élèves. Les menus peuvent légèrement évoluer, en fonction de la saisonnalité des produits et des éventuels incidents d'approvisionnement.



	Mardi midi et jeudi midi Début de service 12h Fin de service 13h45	Mardi soir et jeudi soir menu du monde uniquement. Début de service 19h fin de service 20h45	
07/01 09/01	EPIPHANIE Brunch ou buffet C: Thé – café – jus frais Eclair au chocolat/café Millefeuille Galette des rois Choux à la crème Barquettes de morue câpres Toast beurre de harengs Cake aux fruits façon cupcake Tarte aux fruits	PFMP	ASIE MÉRIDIONALE (Inde / Pakistan / Tibé) C: Lassi mangue MEB: Naan E: Samossas au crabe P: Curry de poisson bengali, riz byriani D: Gulabjamun
14/01	C: Amaretto sour - E: Tarte fine au chèvre P: Médaille de veau duroc, pomme croquette D: Moelleux au chocolat	PFMP	ASIE ORIENTALE Buffet en classe entière (Chine / Japon / Vietnam) C: Saké - Soho - Jus de mangue - Buble tea P: Dim sum, nems, yakitori, miso Nouille sauté, riz cantonnais Crevette sauce piquante Porc caramel Poulet sauce aigre douce D: Coupe sorbet letchi flambé
21/01 23/01	C: Bramble - E: Macédoine de légumes P: Magret de canard au poivre, pomme darphin D: Gratinée au calvados	PFMP	AFRIQUE SAHARIENNE C: Thé bissap à la brisée - Mojito brisée au sirop de piment végétarien MEB: Plantain frit et sa tapenade
28/01 30/01	C: Cosmopolitan - E: Cocktail de crevettes sauce cocktail P: Darne de saumon pochée, sauce bernéaise, riz pilaf et tomates provencale D: Œuf à la neige	PFMP	PFMP

Il est demandé à notre aimable clientèle de bien vouloir prendre en compte les horaires de fermeture, au regard de l'emploi du temps des élèves. Les menus peuvent légèrement évoluer, en fonction de la saisonnalité des produits et des éventuels incidents d'approvisionnement.



	Mardi midi et jeudi midi Début de service 12h Fin de service 13h45	Mardi soir et jeudi soir menu région de France uniquement Début de service 19h fin de service 20h45	
4/02 6/02	C: Daiquiri - E: Poisson à la tahitienne P: Filet de poisson pané sauce tartare, pomme purée D: Crêpe suzette	BRETAGNE MEB : Moule à la cancalaise E : Raie aux câpres P : Gigot d'agneau à la bretonne Haricots blancs D : Fars oaled Kouign amann	PFMP
13-févr	SAINT VALENTIN	MENU ST VALENTIN	PFMP
18/02 20/02	C: French connection - MEB : Rilette de marlin fumé et ses blinis E: Melon au porto P: Sole meunière au fenouil flambé à l'anis Purée de ti-nain, oignons et poivrons D: Ananas au vin épicé et	PROVENCE ALPES CÔTE D'AZURE Pissaladière, fougasse, tapenade Agneau rôti au romarin Tomates provençales Pommes vapeur Tropézienne	PFMP
	Mardi midi et jeudi midi Début de service 12h Fin de service 13h45	Pas de réservation à compter de ces dates sauf en cas de besoin	
11/03 13/03	ROTISSERIE AU BUFFET C: Salade coleslaw Poulet rôti Poulet fumé Poulet boucané Gratin dauphinois, haricot verts Mousse au chocolat Beignet de carnaval	CCF TERMINALE	CCF TERMINALE
18/03 20/03	MENU VEGETAL C: Maverick martini - E: Assortiment de végétal (concombre, giraumon, lentille corail) P: Burger végétarien, coslaw, banane frite, salade d'avocat D: Tarte amandine coco	CCF TERMINALE	CCF TERMINALE
25/03 27/03	C: Caïpirhina passion - E: Saucisson en brioche, sauce porto P: Moule marinère, frite D: Fruits condés	CCF TERMINALE	CCF TERMINALE
1/04 3/04	C: E: Crème dubarry P: Pintade rôtie, gratin de banane jaune, poêlée de christophine D: Salade de fruits à citronnelle, pudding diplomate	CCF TERMINALE	CCF TERMINALE
8/04 10/04	C: E: Potage minestrone P: Navarin d'agneau aux petits légumes D: Choux à la crème	ÎLE DE FRANCE Soupe à l'oignon Carré d'agneau aux légumes primeurs Moka	
15/04 17/04	REMEDIATION	?	
22/04 25/04	THÈME DESIGN CAKE MENU ANNIVERSAIRE SOUS FORME DE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE Service du cocktail déjeunatoire	?	

Il est demandé à notre aimable clientèle de bien vouloir prendre en compte les horaires de fermeture, au regard de l'emploi du temps des élèves. Les menus peuvent légèrement évoluer, en fonction de la saisonnalité des produits et des éventuels incidents d'approvisionnement.