



# LYCÉE JACQUES CŒUR



## Restaurant d'Application Menus du 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> trimestre Année 2019

Adresse : 108 rue Jean Baffier 18000 Bourges

Adresse Internet : [lycee-jacques-coeur.fr](http://lycee-jacques-coeur.fr)

***LA PROVISEURE***

***LE DIRECTEUR DES FORMATIONS***

***LES PROFESSEURS***

***ET***

***LES ÉLÈVES DU DÉPARTEMENT HÔTELLERIE***

**sont heureux de vous accueillir au restaurant**

**d'application**

**et vous souhaitent la bienvenue**

**Entrée piétons 108, rue Jean Baffier**

***Entrée parking rue Abbé Moreux***

**\*\*\*\*\***

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

***Dans le cadre de leur formation, les élèves hôteliers vous accueillent en période scolaire, pour le déjeuner.***

**Début de service : 12h00, fin de service : 14h00**

***Les réservations se font auprès de :***

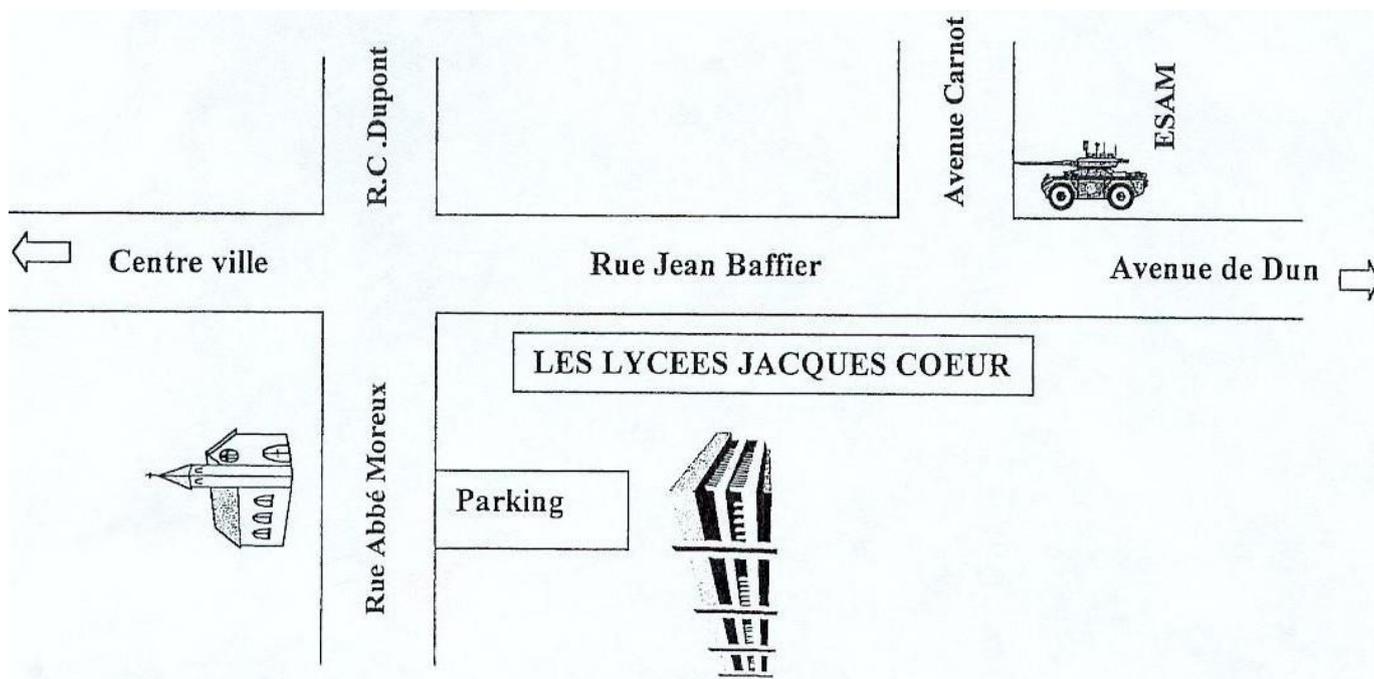
***Madame CHERRIER (secrétariat Hôtellerie)***

***au 02 48 67 83 00***

***\*\*\*\*\****

***Menu Classique à 12.75 Euros***

***\*\*\*\*\****





***Soirées à thème  
au restaurant d'application  
du Lycée Jacques Cœur de Bourges***

~~~~~

**Mercredi 27 février 2019**

**SOIRÉE ÉCO RESPONSABLE**

**Réservations à partir du :**

**Lundi 21 janvier 2019**

~~~~~

**Vendredi 22 mars 2019**

**SOIREE RENAISSANCE**

**Réservations à partir du :**

**Lundi 04 février 2019**

~~~~~

***Vendredi 29 mars 2019***

***SOIRÉE AU PROFIT DES RESTAURANTS DU COEUR***

**Réservations à partir du :**

**Lundi 04 février 2019**

~~~~~

**SEMAINE 2**  
**Du 07 au 11 janvier 2019**

Lundi 07 janvier		Mardi 08 janvier	
<p align="center">Restaurant A</p> <p><u>Menu International</u></p> <p>Millefeuille de légumes et kefta de poulet</p> <p>Crevettes panées au curry et lait de coco</p> <p>Riz Madras</p> <p>Tiramisu au Bailey</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center">Restaurant fermé</p>	<p align="center">Restaurant A</p> <p><b><u>MENU BOURGOGNE</u></b></p> <p>Feuilleté d'escargots à la crème d'ail</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pâtes fraîches</p> <p>Bavarois cassis</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p>Saumon fumé</p> <p>Côte de bœuf grillée bordelaise</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Fagot de haricots verts</p> <p>Paris-Brest</p>

Mercredi 09 janvier		Jeudi 10 janvier	
<p align="center">Restaurant A</p> <p align="center">Restaurant fermé</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center"><b>Menu de fête</b></p> <p align="center"><b>Papilles en fête</b></p> <p align="center"><b>Tarif : 27,80 euros</b> <b>(boissons incluses)</b></p>	<p align="center">Restaurant A</p> <p><b><u>Menu « les tendances culinaires »</u></b></p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Entrecôte double grillée</p> <p>Sauce Bordelaise</p> <p>Pommes fondantes</p> <p>Tarte fine aux pommes</p> <p>Glace vanille</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p>Salade landaise</p> <p>Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes</p> <p>Gratin de pommes de terre et flan</p> <p>Assiette autour de l'ananas</p>

Vendredi 11 janvier	
<p align="center">Restaurant A</p> <p>Frisée aux lardons</p> <p>Œuf poché</p> <p>Blanquette de veau à l'oseille</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Galette des rois</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p>Assiette de saumon fumé</p> <p>Escalope de volaille sautée viennoise</p> <p>Pommes cocotte</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pithiviers</p>

**SEMAINE 3**  
**Du 14 au 18 janvier 2019**

Lundi 14 janvier		Mardi 15 janvier	
<p align="center">Restaurant A</p> <p><u>Menu International</u></p> <p>Millefeuille de légumes et kefta de poulet</p> <p>Crevettes panées au curry et lait de coco</p> <p>Riz Madras</p> <p>Tiramisu au Bailey</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center">Restaurant fermé</p>	<p align="center">Restaurants A</p> <p align="center"><b>EXAMEN</b></p> <p align="center">Restaurant ouvert</p> <p align="center">Menu à définir</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center">Restaurant fermé</p>

Mercredi 16 janvier		Jeudi 17 janvier	
<p align="center">Restaurant A</p> <p align="center">Restaurant fermé</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center">Restaurant fermé</p>	<p align="center">Restaurant A</p> <p align="center">Restaurant fermé</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center"><b>EXAMEN</b></p> <p align="center">Restaurant ouvert</p> <p align="center">Menu à définir</p>

Vendredi 18 janvier	
<p align="center">Restaurant A</p> <p align="center">Potage Parmentier</p> <p align="center">Minutes de bœuf Stroganoff</p> <p align="center">Écrasée de pomme de terre</p> <p align="center">Œufs à la neige caramel</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center">Potage Saint-Germain aux croûtons</p> <p align="center">Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p align="center">Riz créole</p> <p align="center">Ananas frais</p> <p align="center">Tarte noix de coco</p>

**SEMAINE 4**  
**Du 21 au 25 janvier 2019**

Lundi 21 janvier	
<b>Restaurant A</b> <u>Menu International</u> Millefeuille de légumes et kefta de poulet  Crevettes panées au curry et lait de coco Riz Madras  Tiramisu au Bailey	<b>Restaurant B</b>  Restaurant fermé

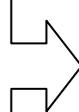
Mardi 22 janvier	
<b>Restaurants A</b>  <b>EXAMEN</b> Restaurant ouvert  Menu à définir	<b>Restaurant B</b>  Restaurant fermé

Mercredi 23 janvier	
<b>Restaurant A</b>  Restaurant fermé	<b>Restaurant B</b>  Restaurant fermé

Jeudi 24 janvier	
<b>Restaurant A</b>  Restaurant fermé	<b>Restaurant B</b>  <b>EXAMEN</b> Restaurant ouvert  Menu à définir

Vendredi 25 janvier	
<b>Restaurant A</b>  Feuilleté d'œufs brouillés aux champignons  Côtes d'agneau sautées Duroc Gratin de chou-fleur Pomme Darphin  Poire Belle Hélène	<b>Restaurant B</b>  Gougères au jambon  Contrefilet rôti Jardinière de légumes  Pêches flambées Glace vanille

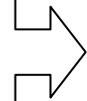
**SEMAINE 5**  
**Du 28 janvier au 1<sup>er</sup> février 2019**

Lundi 28 janvier		Mardi 29 janvier	
<p align="center"><b>Restaurant A</b></p> <p align="center">Restaurant fermé</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p align="center">23.50 € boissons incluses</p>  </div>	<p align="center"><b>Restaurant B</b></p> <p align="center"><b>MENU « LES LÉGUMES ANCIENS »</b></p> <p>Soupe de lentilles et velouté de Sucrine du Berry</p> <p>Poule noir du Berry Navet, topinambour et carottes anciennes</p> <p>Plateau fromages de chèvre</p> <p>Pomme de Cravert au four Flan de citrouille et poire au vin rouge</p>	<p align="center"><b>Restaurant A</b></p> <p align="center"><b>MENU ILE DE FRANCE</b></p> <p>Potage Saint-Germain</p> <p>Steak sauté Bercy Jardinière de légumes Pommes Duchesse</p> <p>Paris-Brest</p>	<p align="center"><b>Restaurant B</b></p> <p>Saucisson en brioche Sauce porto</p> <p>Grenadin de veau Zingara Pâtes fraîches</p> <p>Buffet de desserts</p>

Mercredi 30 janvier		Jeudi 31 janvier	
<p align="center"><b>Restaurant A</b></p> <p align="center"><b>« MANGER LOCAL »</b></p> <p>Velouté de lentilles vertes, cappuccino de Chavignol et escargot.</p> <p>Viau au vin de Châteaumeillant, Navet, carotte et rutabaga.</p> <p>Fromages du Berry</p> <p>Pomme pochée, ganache au chocolat noir, crumble de sablé de Nançay</p>	<p align="center"><b>Restaurant B</b></p> <p align="center">Restaurant fermé</p>	<p align="center"><b>Restaurant A</b></p> <p align="center"><b>Menu « les influences d'Europe de l'Est et du Nord »</b></p> <p>Assiette Nordique</p> <p>Ragoût d'agneau au paprika</p> <p>Apple Pie Crème Anglaise</p>	<p align="center"><b>Restaurant B</b></p> <p>Crème Agnès Sorel</p> <p>Curry de volaille Riz madras</p> <p>Cheesecake et coulis de fruits rouges</p>

Vendredi 1 <sup>er</sup> février	
<p align="center"><b>Restaurant A</b></p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Veau Marengo Pommes à l'anglaise</p> <p>Tarte noix de coco Ananas frais</p>	<p align="center"><b>Restaurant B</b></p> <p>Fritto misto</p> <p>Steak sauté Châtelaine</p> <p>Salade de fruits frais</p>

**SEMAINE 6**  
**Du 04 au 08 février 2019**

Lundi 04 février	
<p align="center">Restaurant A</p>   <p align="center">Restaurant fermé</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p align="center">23.50 € boissons incluses</p>  </div>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center"><b><u>MENU « LES LÉGUMES</u></b></p> <p align="center"><b><u>ANCIENS</u></b> »</p> <p>Soupe de lentilles et velouté de Sucrine du Berry</p> <p>Poule noir du Berry Navet, topinambour et carottes anciennes</p> <p>Plateau fromages de chèvre</p> <p>Pomme de Cravert au four Flan de citrouille et poire au vin rouge</p>

Mardi 05 février	
<p align="center">Restaurant A</p>   <p align="center">Restaurant fermé Voyage scolaire</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center">Crumble de moules et Saint-Jacques épinards au curry</p> <p align="center">Colombo de porc Purée vanillée</p> <p align="center">Salade de fruits exotiques</p>

Mercredi 06 février	
<p align="center">Restaurant A</p> <p align="center"><b>« MANGER LOCAL »</b></p> <p>Velouté de lentilles vertes, cappuccino de Chavignol et escargot.</p> <p>Viau au vin de Châteaumeillant, Navet, carotte et rutabaga.</p> <p>Fromages du Berry</p> <p>Pomme pochée, ganache au chocolat noir, crumble de sablé de Nançay</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center"><b><u>Menu à thème : Éco responsable</u></b></p> <p align="center">Honneur aux produits locaux</p>

Jeudi 07 février	
<p align="center">Restaurant A</p> <p align="center"><b><u>Menu « Les influences d'Amérique du Nord »</u></b></p> <p>Egg Benedict (Œuf poché et bacon)</p> <p>Filet d'agneau Ketchup fumé</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Pancakes à l'ananas et sirop d'érable</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center">Restaurant fermé</p>

Vendredi 08 février	
<p align="center">Restaurant A</p> <p align="center">Gougères au jambon</p> <p align="center">Estouffade de bœuf bourguignonne</p> <p align="center">Riz au lait</p>	<p align="center">Restaurant B</p> <p align="center">Œufs farcis Chimay</p> <p align="center">Blanquette de dindonneau aux primeurs</p> <p align="center">Cerises flambées Glace vanille</p>

**SEMAINES 7 et 8**  
**Du 11 février au 24 février 2019 inclus**

Lundi
CONGÉS SCOLAIRES

Mardi
CONGÉS SCOLAIRES

Mercredi
CONGÉS SCOLAIRES

Jeudi
CONGÉS SCOLAIRES

Vendredi
CONGÉS SCOLAIRES

**SEMAINE 9**  
Du 25 février au 1<sup>er</sup> mars 2019

Lundi 25 février	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Mardi 26 février
Restaurant A et B
Œufs mollets Florentine
Assiette de saumon
Tarte aux pommes

Mercredi 27 février	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

Jeudi 28 février
Restaurants A et B
<b><u>Menu « Les influences d'Amérique Latine »</u></b>
Ceviches
Filet d'agneau grillé
Sauce pimentée
Pommes confites
Crêpes fourrées aux cacahuètes
Sauce caramel

Vendredi 1 <sup>er</sup> mars	
Restaurant A	Restaurant B
Salade de lentilles	Assiette de jambon cru
Poulet sauté chasseur	Filet de sole Bonne-
Pâtes fraîches	Femme
Moelleux au chocolat	Riz pilaf
Crème anglaise au caramel	Tarte Bourdaloue

**SEMAINE 10**  
**Du 04 au 08 mars 2019**

Lundi 04 mars		Mardi 05 mars	
<b>Restaurant A</b> <u><b>Menu berrichon</b></u> Crème renversée de champignons et velouté aux lentilles Pâté de Pâques Salade verte Pommes caramélisées et crumble de Nançay	<b>Restaurant B</b>  Restaurant fermé	<b>Restaurant A</b> <u><b>Menu Hauts de France</b></u> Soufflé à la bière Salade de haddock Carré de porc rôti Pommes boulangères Endives braisées Tarte au sucre	<b>Restaurant B</b> <u><b>Menu Alsace Lorraine</b></u> Flammenküche Choucroute de poissons Mirabelles flambées Savarin chantilly

Mercredi 06 mars		Jeudi 07 mars	
<b>Restaurant A</b> <u><b>« MANGER LOCAL »</b></u> Velouté de lentilles vertes, cappuccino de Chavignol et escargot. Viau au vin de Châteaumeillant, Navet, carotte et rutabaga. Fromages du Berry Pomme pochée, ganache au chocolat noir, crumble de sablé de Nançay	<b>Restaurant B</b>  Restaurant fermé	<b>Restaurant A</b> <u><b>Menu « Les influences d'Afrique Subsaharienne »</b></u> Taboulé aux herbes Colombo de porc Purée vanillée Biscuit mi-cuit au chocolat amer Glace café	<b>Restaurant B</b> Œuf mollet Masséna Magret de canard aux épices Risotto au chorizo Petits légumes Tartelette au citron meringuée

Vendredi 08 mars	
<b>Restaurant A</b> Quiche aux courgettes et chèvre Blanquette de dinde aux champignons Carottes et pommes fondantes Pruneaux flambés Glace vanille	<b>Restaurant B</b> Moules marinière Pavé de saumon grillé sauce Paloise Petite ratatouille Tarte feuilletée aux fruits

**SEMAINE 11**  
**Du 11 au 15 mars 2019**

Lundi 11 mars		Mardi 12 mars	
<b>Restaurant A</b> <u><b>Menu berrichon</b></u> Crème renversée de champignons et velouté aux lentilles Pâté de Pâques Salade verte Pommes caramélisées Crumble de Nançay	<b>Restaurant B</b> Restaurant fermé Élèves en stage	<b>Restaurant A</b> <u><b>Menu Bretagne</b></u> Quiche Océane Lotte à l'armoricaine Riz pilaf Sablé Breton Bavarois au beurre salé Pommes sautées	<b>Restaurant B</b> Restaurant fermé Élèves en stage

Mercredi 13 mars		Jeudi 14 mars	
<b>Restaurant A</b> Restaurant fermé	<b>Restaurant B</b> Restaurant fermé	<b>Restaurant A</b> Restaurant fermé Élèves en stage	<b>Restaurant B</b> Brochette de saumon et sandre, quinoa et beurre aux agrumes Sauté de veau façon bourguignonne Tagliatelles au beurre Chariot de desserts

Vendredi 15 mars	
<b>Restaurant A</b> Œuf mollet Florentine Parmentier de canard Mesclun Tarte au citron meringuée	<b>Restaurant B</b> Assiette nordique Fricassée de volaille à l'ancienne Pâtes fraîches Mousse au chocolat à l'ancienne

**SEMAINE 12**  
**Du 18 au 22 mars 2019**

Lundi 18 mars		Mardi 19 mars	
<b>Restaurant A</b> <u><b>Menu berrichon</b></u> Crème renversée de champignons et velouté aux lentilles Pâté de Pâques Salade verte Pommes caramélisées Crumble de Nançay	<b>Restaurant B</b>  Restaurant fermé Élèves en stage	<b>Restaurant A</b> <u><b>Menu Nouvelle Aquitaine</b></u> Moules farcies Poulet basquaise Cèpes rôtis Millefeuille d'aubergines Gâteau basque	<b>Restaurant B</b>  Restaurant fermé Élèves en stage

Mercredi 20 mars		Jeudi 21 mars	
<b>Restaurant A</b>   Restaurant fermé	<b>Restaurant B</b>  Restaurant fermé	<b>Restaurant A</b>  Restaurant fermé Élèves en stage	<b>Restaurant B</b>  Œuf poché Bragance Carré de porc poêlé Pomme Château Laitue braisée  Tarte Tatin

Vendredi 22 mars	
<b>Restaurant A</b>  Choux à la crème de Chavignol Truite fumée et mesclun  Poule au pot Sauce suprême Riz pilaf  Crêpes fourrées	<b>Restaurant B</b>  Terrine de poisson  Veau Marengo Pommes à l'anglaise  Tarte aux pommes

**SEMAINE 13**  
**Du 25 au 29 mars 2019**

Lundi 25 mars		Mardi 26 mars	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage	<u>Menu Rhône Alpes</u> Saucisson en brioche Quenelles de brochet Sauce Nantua Pommes à l'anglaise Tartelette au caramel et noix	Restaurant fermé Élèves en stage

Mercredi 27 mars		Jeudi 28 mars	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage	Assiette nordique Osso bucco milanaise Choux chantilly Coulis de fruits rouges

Vendredi 29 mars	
Restaurant A	Restaurant B
Assiette de jambon cru Jambonnette de dinde braisée Carottes Vichy Pommes fondantes Tarte Bourdaloue	Champignons à la grecque Navarin printanier Pruneaux flambés Glace vanille

**SEMAINE 14**  
**Du 1<sup>er</sup> au 05 avril 2019**

Lundi 1 <sup>er</sup> avril		Mardi 02 avril	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage	<b><u>Menu Auvergne</u></b> Tourte au Saint-Nectaire Filet mignon de porc aux lentilles Soufflé glacé à la verveine du Puy	Restaurant fermé Élèves en stage

Mercredi 03 avril		Jeudi 04 avril	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
<b><u>MENU</u></b> <b>« BISTRONOMIE EN</b> <b>AUVERGNE »</b>	Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage	Feuilleté de cabillaud au Gewurztraminer Blanquette de veau à l'ancienne Riz Arlequin Charlotte au caramel Crème anglaise praliné

Vendredi 05 avril	
Restaurant A	Restaurant B
Salade niçoise Poulet à l'estragon Pommes cocotte Tarte aux pommes	Salade niçoise Carré d'agneau rôti Gratin de pommes de terre Poire Belle Hélène

**SEMAINES 15 et 16**  
**Du 08 avril au 21 avril 2019**

Lundi
CONGÈS SCOLAIRES

Mardi
CONGÈS SCOLAIRES

Mercredi
CONGÈS SCOLAIRES

Jeudi
CONGÈS SCOLAIRES

Vendredi
CONGÈS SCOLAIRES

**SEMAINE 17**  
**Du 22 au 26 avril 2019**

Lundi 22 avril		Mardi 23 avril	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé	<b>Menu Provence</b> Salade niçoise Estouffade de bœuf provençale Pâtes fraîches Tarte au citron	Assiette de charcuteries Lotte à l'américaine Riz pilaf Charlotte aux fruits rouges Smoothie

Mercredi 24 avril		Jeudi 25 avril	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé	<b>EXAMEN</b> Restaurant ouvert Menu à définir	Restaurant fermé

Vendredi 26 avril	
Restaurant A	Restaurant B
Carpaccio de bœuf au parmesan Frites « maison » Salade Plateau de fromages Café gourmand	Croustade d'œufs brouillés portugaise Limande meunière Pommes à l'anglaise Assiette de fruits rouges

**SEMAINE 18**  
**Du 29 avril au 03 mai 2019**

Lundi 29 avril		Mardi 30 avril	
Restaurant A	<b>Restaurant B</b> <b>MENU « AMERICAN LUNCH »</b> <b>Menu au choix</b>  Bagel au pastrami OU Bagel au saumon fumé OU Bagel végétarien Potatoes aux herbes  Smoothies, Cookies, Muffins, donuts	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé		Restaurant fermé	Restaurant fermé

Mercredi 1 <sup>er</sup> mai		Jeudi 02 mai	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé	<b>EXAMEN</b> Restaurant ouvert Menu à définir	Restaurant fermé

Vendredi 03 mai	
<b>Restaurant A</b> Tartare de saumon et concombre Mesclun et mousse de chèvre Suprême de volaille poché farci aux champignons Sauce porto Pommes croquettes Tartelette fine aux pommes Sauce caramel	<b>Restaurant B</b>  Melon frais  Suprême de volaille poché farci aux champignons Sauce porto Pommes croquettes  Tartelette aux fraises

**SEMAINE 19**  
**Du 06 au 10 mai 2019**

Lundi 06 mai		Mardi 07 mai	
Restaurant A	<b>Restaurant B</b> <b>MENU « AMERICAN LUNCH »</b> <u>Menu au choix</u> Bagel au pastrami OU Bagel au saumon fumé OU Bagel végétarien Potatoes aux herbes Smoothies, Cookies, Muffins, donuts	Restaurant A	<b>Restaurant B</b> Salade de gésiers et magrets fumés Vinaigrette au vin de Madiran Bar flambé à l'anis au fenouil Tarte aux fraises
Restaurant fermé		Restaurant fermé	

Mercredi 08 mai		Jeudi 09 mai	
Restaurant A	Restaurant B	<b>Restaurant A</b> <b>Menu « Les influences Asiatiques et Indienne »</b> Velouté de coco au curry et nem de crabes Cuisse de lapin au tandoori Compotée de fenouil Courgettes à l'anis Maki d'ananas au caramel Biscuit épicé Sorbet ananas	<b>Restaurant B</b> Restaurant fermé
Restaurant fermé	Restaurant fermé		

Vendredi 10 mai	
<b>Restaurant A</b> Croustade d'œufs brouillés portugaise Poulet sauté basquaise Ananas flambé Glace Rhum raisins	<b>Restaurant B</b> Tartare de saumon et concombre à l'aneth Entrecôte grillée beurre Maître d'Hôtel Pommes Pont-Neuf Tomate provençale Nougat glacé

**SEMAINE 20**  
**Du 13 au 17 mai 2019**

Lundi 13 mai		Mardi 14 mai	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé	<u>Menu Centre Val De Loire</u> Feuilleté d'asperges sauce mousseline Blanc de volaille fermière en croûte d'herbe Pomme de terre sautées aux girolles Tarte Tatin Glace vanille	Ananas surprise Magret de canard sauté au poivre vert Gratin de pommes de terre Crêpes fourrées Sauce au caramel Glace vanille

Mercredi 15 mai		Jeudi 16 mai	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage	<u>Menu « Les influences Méditerranéennes »</u> Tarte fine de rouget Steak au poivre Gratin Bayaldi Polenta crémeuse Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc	Moelleux de Saint-Jacques au coulis de crabe Magret de canard au poivre vert Petits légumes printaniers Coupe Nina Petits fours

Vendredi 17 mai	
Restaurant A	Restaurant B
Melon au porto Jambon sec Filet de rouget rôti à la tapenade Fine ratatouille Riz sauvage Feuilleté aux fraises	Restaurant fermé

**SEMAINE 21**  
**Du 20 au 24 mai 2019**

Lundi 20 mai		Mardi 21 mai	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	<b>EXAMEN</b> Restaurant ouvert Menu à définir

Mercredi 22 mai		Jeudi 23 mai	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage	<b>Menu « La cuisine allégée »</b> Carpaccio de thon frais Vinaigrette verdurette Volaille en croûte de sel Aumônière de champignons Bavarois allégé aux framboises	Flan de chou-fleur au beurre de saumon fumé Entrecôte grillée beurre Maître d'hôtel Pommes Pont-Neuf Tomate Provençale Coupe Nina Petits fours

Vendredi 24 mai	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé

**SEMAINE 22**  
**Du 27 mai au 31 mai 2019**

Lundi 27 mai		Mardi 28 mai	
Restaurant A	Restaurant B	<b>Restaurant A</b> <u>Menu Midi Pyrénées</u>	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé	Tarte fine de saint Jacques au fenouil confit crème badiane  Blanquette de volaille au basilic Riz pilaf et légumes glacés  Dacquoise et mousse de fromage blanc Tuiles acidulées Fruits frais	Coquillages au chorizo et lait de coco  Pastilla de poulet et amandes Salade verte  Salade d'orange à la cannelle Cornes de gazelles Thé à la menthe

Mercredi 29 mai		Jeudi 30 mai	
Restaurant A	Restaurant B	Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage	Restaurant fermé	Restaurant fermé

Vendredi 31 mai	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Restaurant fermé Élèves en stage

**SEMAINE 23**  
**Du 03 au 07 juin 2019**

Lundi 03 juin	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Restaurant fermé

Mardi 04 juin	
Restaurant A <b><u>Menu la Réunion</u></b>	Restaurant B
Samossas aux crevettes et légumes épicés	Restaurant fermé
Filet de canard sauté	
Rougaille tomate	
Riz Créole	
Gratin de fruits	

Mercredi 05 juin	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage

Jeudi 06 juin	
Restaurant A <b><u>Menu « Les influences d'Europe » (Espagne)</u></b>	Restaurant B
Gaspacho	Restaurant fermé
Cuisse de lapereau au chorizo	
Jus de paëlla	
Crème Catalane	
Petits fours secs	

Vendredi 07 juin	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Restaurant fermé Élèves en stage

**SEMAINE 24**  
**Du 10 au 14 juin 2019**

Lundi 10 juin	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Restaurant fermé

Mardi 11 juin	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Restaurant fermé

Mercredi 12 juin	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage

Jeudi 13 juin	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé	Restaurant fermé Élèves en stage

Vendredi 14 juin	
Restaurant A	Restaurant B
Restaurant fermé Élèves en stage	Restaurant fermé Élèves en stage