

## MENUS



Le Restaurant d'Application  
Vous accueille le  
**Mardi, mercredi, jeudi et vendredi MIDI**  
de 12h15 à 14h00

\*\*\*\*\*

**Et le Mardi et Jeudi soir à 19h15 à 22h00**

Tél : 03 44 50 84 15

Réservations [Christine.lefeuvre4@ac-amiens.fr](mailto:Christine.lefeuvre4@ac-amiens.fr)



## JANVIER FEVRIER 2026



Un grand merci pour votre fidélité et votre soutien tout au long de cette année.

Ils contribuent à la réussite de nos élèves.

Nous vous souhaitons de très bonnes fêtes.

La direction ainsi que toutes les équipes se joignent à moi pour vous souhaiter une excellente année 2026

Entrée, Plat, Dessert.....15 € 22€  
Entrée, Plat, Dessert.....25 €  
Menu à thème ..... 25, 30 à 40€

Repas enfant..... 10 €

Forfait boissons..... 8,50 €

Assiette de fromages.....4,50 €

## JANVIER FEVRIER

## DEJEUNERS et DINER du mardi et du jeudi soir

DEJEUNERS

DINER

DEJEUNERS

DINER

Mardi 13/01 midi	MARDI 13/01 SOIR	MERCREDI 14/01 midi	JEUDI 15/01 midi	JEUDI 15/01SOIR	VENDREDI 16/01 midi
	<b>STAGE</b>  <b>After work ouverture 18h30</b>	<b>STAGE</b>	Crème de moules au safran ****  Navarin d'agneau de pré salé Pomme purée ****  Dessert du jour	<b>Grand-Est :</b> Quiche Lorraine Ou Spatzles au saumon fumé, Crème légère au munster **** Truite au riesling Ou Choucroute ***** Tarte alsacienne Ou Tarte au fromage blanc	<b>STAGE</b>
Mardi 20/01 midi	MARDI 20/01 SOIR	MERCREDI 21/01 midi	JEUDI 22/01 midi	JEUDI 22/01 SOIR	VENDREDI 23/01 midi
	<b>STAGE</b>  Œuf en 2 cuissons à la Dieppoise  Croustillant à l'andouille de Vire et neufchâtel ****  Carré de veau Vallée d'Auge ou Noix st jacques au camembert ****  Buffet de desserts Normand	<b>STAGE</b>	BAC BLANC	BAC BLANC	<b>STAGE</b>

Mardi 27/01 midi	MARDI 27/01 SOIR	MERCREDI 28/01 midi	JEUDI 29/01 midi	JEUDI 29/01 SOIR	VENDREDI 30/01 midi
REMEDIATION	<p>Velouté de potiron ou Farandole de charcuteries ****</p> <p>Joue de bœuf à la bourguignonne ou Carré de porc Bruxelloise ****</p> <p>Tarte de petits choux ou Pomme au four flambée</p>	REMEDIATION	<p>Salade de chèvre chaud *****</p> <p>Parmentier de canard petite salade ****</p> <p>Aumônière aux pommes</p>	<p>Pays de Loire :</p> <p>Mouclade vendéenne Ou Gouline angevine ----</p> <p>Filet de bar au beurre blanc Ou Marmite sarthoise ----</p> <p>Assortiment de fromage de chèvre ---</p> <p>Gâteau nantais Ou Brioche vendéenne perdu</p>	REMEDIATION
MARDI 03/02 midi	MARDI 03/02 SOIR	MERCREDI 04/02 midi	JEUDI 05/02 midi	JEUDI 05/02 SOIR	VENDREDI 06/02 midi
<p>Terrine charcutière petite salade ***</p> <p>Fricassée de volaille ***</p> <p>Pomme rôtie sur son sablé</p>	<p>Œuf à la Bourguignonne ou Saucisson en brioche ****</p> <p>Joue de porc à la moutarde ou Poularde pochée sauce suprême ****</p> <p>Poire Belle Dijonnaise</p>	<p>MONTAGNARD</p> <p>Soupe à l'oignon ****</p> <p>Tartiflette salade ***</p> <p>Fondant aux châtaignes</p> 	<p>Croziflette Charcuteries de Savoie et sa salade ****</p> <p>Dessert du jour</p>	<p>Menu projet :</p> <p>Le devoir de Mémoire</p> <p>L'alimentation pendant l'occupation de la seconde guerre mondiale</p>	<p>MONTAGNARD</p> <p>Soupe à l'oignon ****</p> <p>Tartiflette salade ***</p> <p>Fondant aux châtaignes</p> 

**MARDI 10/02 midi****MARDI 10/02 SOIR****MERCREDI 11/02 midi****JEUDI 12/02 Midi****JEUDI 12/02 SOIR****VENDREDI 13/02 midi**

Assiette de cochonaille  
\*\*\*\*

Retour de pêche, purée  
et légumes  
\*\*\*\*

Crêpes Suzettes

Charcuteries de Savoie  
Ou  
Gratinée à l'oignons,  
ou

Croûte au mont d'or/aux



morilles  
\*\*\*\*

Pôtée

ou

Fricassée de volaille au vin  
jaune gratin de crozets  
\*\*\*\*

Tarte aux noix,  
Tarte aux myrtilles  
Service en buffet

Tarte fine aux petits  
Légumes  
\*\*\*\*

Brochette de bœuf  
grillée  
Pomme de terre  
\*\*\*\*

Fruits Flambés

Cochonaille  
\*\*\*\*

Filet de volaille Normande  
et garnitures  
\*\*\*\*

Beignets de fruits

Menu de st Valentin



Tarte fine aux petits Légumes  
\*\*\*\*

Brochette de bœuf grillée  
Pomme de terre  
\*\*\*\*

Fruits Flambés

