

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.lefevre4@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

	Mardi 13/01 midi	MARDI 13/01 SOIR	MERCREDI 14/01 midi	JEUDI 15/01 midi	JEUDI 15/01SOIR	VENDREDI 16/01 midi
DEJEUNERS	STAGE	After work ouverture 18h30	STAGE	Crème de moules au safran **** Navarin d'agneau de pré salé Pomme purée **** Dessert du jour	Grand-Est : Quiche Lorraine Ou Spatzles au saumon fumé, Crème légère au munster **** Truite au riesling Ou Choucroute ***** Tarte alsacienne Ou Tarte au fromage blanc	STAGE
DINER	Mardi 20/01 midi	MARDI 20/01 SOIR	MERCREDI 21/01 midi	JEUDI 22/01 midi	JEUDI 22/01 SOIR	VENDREDI 23/01 midi
DEJEUNERS	STAGE	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	STAGE	BAC BLANC	BAC BLANC	STAGE
DINER						

Mardi 27/01 midi	MARDI 27/01 SOIR	MERCREDI 28/01 midi	JEUDI 29/01 midi	JEUDI 29/01 SOIR	VENDREDI 30/01midi
REMIEDIATION	<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>	REMIEDIATION	<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>	REMIEDIATION
MARDI 03/02 midi	MARDI 03/02 SOIR	MERCREDI 04/02 midi	JEUDI 05/02 midi	JEUDI 05/02 SOIR	VENDREDI 06/02midi
<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 ****	Charcuteries de Savoie Ou Gratinée à l'oignons, ou Croûte au mont d'or/aux morilles **** Pâtée 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

