

MENUS

Mars Avril 2023



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

Et le Mardi et jeudi SOIR

Réservations Tél : 03 44 50 84 15
Christine.lefevre4@ac-amiens.fr

Entrée, Plat, Dessert.....13 €
Entrée, Plat, Dessert.....22 €
Menu à thème 25, 30 à 40€

Repas enfant..... 10 €

Forfait boissons..... 8,50 €
Assiette de fromages.....4,50 €



DEJEUNERS et DINER du mardi et du jeudi soir

Mardi 28/02 midi	MARDI 28/02 SOIR	MERCREDI 01/03	JEUDI 02/03 SOIR	VENDREDI 03/03
Tarte aux oignons **** Blanquette de volailles / Riz ***** Choux à la crème	<u>Voyage dans les îles</u> <u>40€ boisson comprise</u> Menu dégustation surprise Dans le cadre du Chef- d'œuvre des TMHR	PFMP	<u>Soirée Montagnarde 25€</u> Buffet de charcuterie de Savoie, gratinée à l'oignon, croûte de Mont D'or au Morilles - Fricassée de volaille au vin jaune Ou Potée Jurassienne - Buffet de tartes diverses et petits desserts gourmands	Entrée surprise - Moules FRITES **** Crème Brûlée

Mardi 07/03	MARDI 07/03 SOIR	MERCREDI 08/03	JEUDI 09/03 SOIR	VENDREDI 10/03
Goujonnette de Merlan beurre Maître d'hôtel **** Poulet Rôti de P.Pont- Neuf **** Tarte Alsacienne	PFPMP	PFMP	<u>Sud Ouest 25€</u> Œuf en 2 cuissons piperade Ou Salade Périgourdine **** Poulet Basquaise Ou Magret d'oie Garnitures diverses **** Gâteau Basque Ou Pruneaux flambés à l'Armagnac	<u>Voyage en Amérique</u> Guacamole et Cocktail de crevettes ***** Beignets de poulet pommes de terre confites **** Brownies

MARS AVRIL 2022

DEJEUNERS et DINER du mardi et du jeudi

Mardi 14/03	MARDI 14/03 SOIR	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03 SOIR	VENDREDI 17/03
Potage Dubarry **** Steak au poivre gratin de PDT ***** Génoise sauce anglaise	PFMP	PFMP	<u>Ile de France 25€</u> Veloute Clamart Ou Bouchée à la reine **** Tête de veau Ou Filet mignon de porc Montmorency Garnitures diverses ***** Buffet de desserts parisiens	MENU autour au poisson *** Dessert du jour
MARDI 21/03	MARDI 21/03 SOIR	MERCREDI 22/03	JEUDI 23/03 SOIR	VENDREDI 24/03
Soupe de tomate Haricots blancs **** Filet de volaille à la crème de poivrons penne au beurre ***** Tartelette Amandine	PFMP	PFMP	<u>Bretagne 25€</u> Assiette de fruits de mer Ou Tarte fine à l'artichaut et andouille de Guéméné ***** Cotriade Ou Galette sarazin ***** Kiosque de crêpes	<u>Voyage en Italie</u> Entrée surprise Lasagne ***** Tiramisu

DEJEUNER

DINER

DEJEUNER

DINER

MARDI 28/03	MARDI 28/03 SOIR	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03 SOIR	VENDREDI 31/03
		<u>Ile de France</u>	<u>Bassin méditerranéen 25€</u>	<u>Autour du fromage</u>
Potage Dubarry *****		Assiette de poissons fumés	Tielle Sétoise Ou	Salade de chèvre chaud
Steak au poivre gratin de PDT		****	Salade Niçoise ****	**** Suprême de poulet au Maroilles
*****	PFMP	Choucroute garnie	Cassoulet Ou	**** Tarte à la ricotta
Génoise sauce anglaise		**** Baba au rhum aux agrumes et chantilly	Bouille à baisse **** Tarte au citron Ou Tropézienne	
MARDI 04/04	MARDI 04/04 SOIR	MERCREDI 05/04	JEUDI 06/04	VENDREDI 07/04
LA TABLEE DES CHEFS	SEMAINE CARITATIVE	LES CUISINES SOLIDAIRES	PRODUCTIONS DESTINEES AU ASSOCIATIONS	POUR LUTTER CONTRE LA PRECARITE ALIMENTAIRE
MARDI 11/04	MARDI 11/04 SOIR	MERCREDI 12/04	IEUDI 13/04	VENDREDI 14/04
Tarte aux oignons *****		Menu Chef d'œuvre par les TCAP MHR	Brioche façon ficelle Picarde Ou	Journée Européenne de la gastronomie des Hauts-de-France
Blanquette de volailles riz ****	MENU CREATION PAR LES TMHR	MENU « Les 4 Saisons »	Potjevelesh ****	Ficelle Picarde *****
Choux à la crème	Laissez-vous guider par le menu surprise créé par nos élèves	Menu printanier autour des produits locaux et de saison	L'incontournable Welsh Ou Carbonnade flamande Garnitures diverses ****	Filet mignon au Rollot Garnitures diverses **** Battu Picard façon pain perdu pommes flambées et sa confiture d'Argousier
Merci de votre fidélité la direction et les équipes pédagogiques vous souhaitent de bonnes fêtes d'hiver.				