

## 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](mailto:Christine.lefevre4@ac-amiens.fr)

**Novembre Décembre 2025**



Chers clients  
Nous voilà déjà sur notre proposition  
de menus avec la soirée Beaujolais  
Nouveau puis rapidement sur les  
menus festifs.  
Merci de votre fidélité.  
Nous rencontrons actuellement de  
grosses difficultés avec notre parc  
informatique. Les réservations sur  
Zenchef fonctionnent ainsi que la  
messagerie mais avec des temps de  
réponses plus longs. Merci de votre  
compréhension.  
Nous vous souhaitons de bonnes fêtes  
De Toussaint. Cordialement  
L'équipe Pédagogique

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

Repas enfant..... 10 €

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

DEJEUNERS  
DINER  
DEJEUNERS  
DINER


NOVEMBRE 2025

DEJEUNERS et DINER du mardi et du jeudi soir

Mardi 04/11 midi	MARDI 04/11 25€ SOIR	MERCREDI 05/11 midi	JEUDI 06/11 midi	JEUDI 06/11SOIR	VENDREDI 07/11 midi
Salade Italienne **** Lasagne Bolognaise **** Tiramisu	PFMP	Crème de Butternut *** Steak Sauté Bercy Gratin de chou-fleur *** Fondant au chocolat crème Anglaise	Carpaccio de betterave *** Blanquette de veau aux petits légumes *** Poire Belle Hélène	<b>L'automne</b> Crème de Potiron gnocchi de ricotta et croûton Ou Ravioles ouvertes de fruits de mer **** Gibiers sauce poivrée fruits et légumes d'automne à la forestière Ou Darne de Saumon jus court brun endive braisée et légumes de plaine terre **** Tartelette aux agrumes Ou Chocolat nougatine	Crème de Butternut *** Steak sauté Bercy Gratin de chou-fleur **** Fondant Chocolat crème Anglaise
Mardi 11/11 midi	MARDI 11/11 SOIR	MERCREDI 12/11 midi	JEUDI 13/11 midi	JEUDI 13/11 SOIR	VENDREDI 14/11 midi
FERIE	FERIE	Salade de chèvre chaud *** Blanquette de volaille Riz arlequin *** Pomme Pochée sur sablé	Terrine petite salade **** Pavé de bœuf Bercy pomme purée **** Tarte Aux Pommes	Fricassée de champignons et œuf parfait Ou Soupe de légumes et moules *** Pigeonneau en 2 Cuissons Ou Filet de St Pierre Petits légumes *** Paris Brest Ou Pavlova d'agrumes	Salade de chèvre chaud *** Blanquette de volaille Riz arlequin *** Pomme Pochée sur sablé

Mardi 18/11midi	MARDI 18/11 25€ SOIR	MERCREDI 19/11midi	JEUDI 20/11 midi	JEUDI 20/11 SOIR 25€	VENDREDI 21/11midi
<p>Velouté Dubarry ***</p> <p>Pavé de Cabillaud Petits légumes Sauce velouté *****</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Classe en STAGE</p>	<p>Planche de charcuteries ****</p> <p>Poulet Sauté Chasseur ****</p> <p>Sablé façon Bourdaloue</p>	<p>Gratiné à l'oignon ****</p> <p>Poisson Meunière riz Arlequin ****</p> <p>Profiteroles</p>	<p><u>Beaujolais Nouveau</u></p>  <p>Assiette de charcuteries ***</p> <p>Noix de joue de Bœuf Bourguignonne pomme de terre Ou Filet de Sandre Petits légumes ***</p> <p>Assiette de fromages ****</p> <p>Tarte aux pommes glace vanille caramel Ou Eclair aux pralines Roses</p>	<p><u>Beaujolais Nouveau</u></p> <p>Assiette de charcuteries ***</p> <p>Poulet sauté Chasseur ***</p> <p>Sablé façon Bourdaloue</p> 
MARDI 25/11 midi	MARDI 25/11 SOIR	MERCREDI 26/11 midi	JEUDI 27/11 midi	JEUDI 27/11 SOIR	VENDREDI 28/11midi
<p>Assiette de charcuteries ****</p> <p>Quiche aux légumes salade frites *****</p> <p>Crumble Pomme Poire</p>	<p>Classe en STAGE</p>	<p>Cassiolette Florentine ****</p> <p>Pêche du Jour ***</p> <p>Assiette de fromage Salade</p>	<p>Gratin de moules aux Endives ****</p> <p>Aiguillettes de volaille cressonnière ***</p> <p>Assiette de</p>	<p>THANKSGIVING ****</p> <p>Tarte au Potiron ****</p> <p>Dinde Rôtie Purée de Patate douce Mais ****</p> <p>Tarte Chocolat noix de Pécan</p>	<p>Cassiolette Florentine ****</p> <p>Pêche du Jour ***</p> <p>Assiette de fromage Salade</p>

MARDI 02/12 midi	MARDI 02/12 SOIR 30€	MERCREDI 03/12 midi	JEUDI 04/12 Midi	JEUDI 04/12 SOIR 30€	VENDREDI 05/12 midi
Verrine d'avocat crevette **** Parmentier de Canard crème de Parmesan **** Tartelette chocolat noisette	Carpaccio de St Jacques à la Mangue Ou Escalope de Foie gras aux spéculos *** Suprême de volaille Ou Magret de Canard au poivre *** Farandoles de Dessert	Féerie De Noël Aumonière Festive au Saumon *** Boudin Blanc Rôti Jus court jus Thym **** Autour des fruits exotiques	EXAMEN	A LA FERME Œuf Brouillé aux champignons Ou Butternut Rôti au ST nectaire **** Coq au vin Ou Pavé de Truite au Chablis et risotto d'épeautre ****	Féerie De Noël Aumonière Festive au Saumon *** Boudin Blanc Rôti Jus court jus Thym **** Autour des fruits exotiques

MARDI 09/12 midi	MARDI 09/12 SOIR 30€	MERCREDI 10/12 midi 25€	JEUDI 11/12 midi	JEUDI 11/12 SOIR 30€	VENDREDI 12/12 midi 25€
Saumon fumé Blinis beurre parfumé *** Volaille sauce suprême **** Mousse de fruits	Nage de ST Jacques et de Langoustines aux petits légumes **** Pavé de Bœuf Wellington garnitures diverses **** Granité Rhum **** Croquant craquant coco passion	Noix de st jacques fondue d'endives **** Parmentier de canard aux patates douces **** Le tout chocolat	Assiette de fruits de mer **** Jambonnette de volaille aux écrevisses garnitures diverses **** Croquant exotique /coco	FEERIE DE NOËL  	Noix de st jacques fondue d'endives **** Parmentier de canard aux patates douces **** Le tout chocolat

MARDI 16/12 midi 25€	MARDI 16/12 SOIR 30€	MERCREDI 17/12 midi 25€	JEUDI 18/12 25€	JEUDI 18/12 SOIR 30€	VENDREDI 19/12 midi 30€ boissons comprises
Menu Surprise	Saumon fumé et ses blinis *** Grenadin de veau aux morilles garnitures diverses ****	Menu surprise  	Beignets de langoustines/mousse de céleri *** Magret de canard au poivre vert ***	MENU DE Noël	Menu Surprise  