

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

NOVEMBRE DECEMBRE 2026



Chers clients

Une période qui nous tient
particulièrement à Cœur avec
l'occasion pour nos élèves de travailler
des produits spécifiques que l'on
trouve essentiellement à cette période

Nous espérons vous retrouver
nombreux et vous souhaitons
d'agréables vacances de la Toussaint
La direction et les équipes
pédagogiques

Entrée, Plat, Dessert.....	18 €
Formule Binaire midi	15€
Entrée, Plat, Dessert.....	28 €
Menu à thème	30 à 40€
GARDEN PARTY	45€

Repas enfant 10 €

NOVEMBRE 2026

DEJEUNERS et DINER du mardi et du jeudi soir

DEJEUNERS

DINER

DEJEUNERS

DINER

Mardi 03/11 18€ midi	MARDI 03/11 SOIR	MERCREDI 04/11 midi 18€	JEUDI 05/11 midi 18€	JEUDI 05/11SOIR 28€	VENDREDI 06/11 midi 18€
Crème de butternut ***	STAGE	Crème de butternut ***	Ficelle picarde ****	Tarte fine choux munster ou autour de l'artichaut ou salade de chèvre chaud ou salade de mâche aux poires ****	Crème de butternut ***
Gratin de moules aux endives et maroilles/riz ***		Steak sauté Bercy, gratin de choux-fleurs ***	Blanquette de veau petits légumes, purée *****	Pintade au pinot noir ou côte de bœuf sauce béarnaise ou filet de truite au riesling ou pot au feu ****	Steak sauté Bercy, gratin de choux-fleurs ****
Mousse au chocolat		Fondant chocolat crème anglaise	Crumble pommes poire	Saint honoré Chantilly outarde normande ou croquant aux poires ou fromages	Fondant chocolat crème anglaise
Mardi 10/11 midi 18€	MARDI 10/11 SOIR	MERCREDI 11/11 midi	JEUDI 12/11 midi 18€	JEUDI 12/11 SOIR 28€	VENDREDI 13/11midi 18€
Charcuteries ****	STAGE	FERIE	Œuf cocotte de saison ****	Tarte fine moules endives maroilles ou autour du potimarron ou salade paysanne ou carpaccio de betterave ****	Salade de chèvre chaud ****
Côtes de porc au rollot pommes de terre sautées ****			Pavé de bœuf sauce poivre purée de pomme de terre ****	Cuisse de canard aux navets ou burger normand ou filet de dorade sauce américaine ou potée Jurassienne *****	Blanquette de volaille, riz arlequin ****
Panna cotta aux fruits			Mousse au chocolat liégeois	L'éclair ou tarte aux fruits de saison ou ananas rôti et son biscuit coco ou fromages	Pomme pochée à la cannelle sur son biscuit, glace vanille

Mardi 17/11 midi 18€	MARDI 17/11 SOIR	MERCREDI 18/11 midi 18€	JEUDI 19/11 midi 18€	JEUDI 19/11 SOIR 28€	VENDREDI 20/11 midi 18€
Coleslaw *** Blanquette de veau aux légumes *** Profiteroles	STAGE	Planche de charcuteries ***** Poulet sauté chasseur et sa garniture **** Sablé façon Bourdaloue	Crème de butternut œuf mollet **** Poisson du jour sauce vin blanc, petits légumes **** Profiteroles	Soirée Beaujolais  Saucisson en brioche **** Joue de bœuf en estouffade **** Poire belle dijonnais	Beaujolais nouveau  Planche de charcuteries ***** Poulet sauté chasseur et sa garniture **** Sablé façon Bourdaloue
MARDI 24/11 midi 15€	MARDI 24/11 SOIR	MERCREDI 25/11 midi 18€	JEUDI 26/11 midi 18€	JEUDI 26/11 SOIR 28€	VENDREDI 27/11 midi 18€
Brasserie Assiette scandinave Salade de fruits Ou Velouté Dubarry Endives au jambon au cheddar Tarte aux pommes	STAGE	Cassolette florentine (œufs + épinards) **** PÊCHE DU JOUR sautée, duo de purées **** Assiette de fromage et petite salade	Gratin de moules aux poireaux maroilles Blanquette de volaille aux épices douces Crème brûlée	Tarte fine andouille et livarot ou Autour du topinambour ou salade d'automne ou Burrata aux figues Jambonnette de volaille flamande ou steak tartare ou lotte au camembert ou waterzooi Tarte de petits choux ou tarte à l'orange ou fruits de saison rôtis ou fromages	Cassolette florentine (œufs + épinards) **** PÊCHE DU JOUR sautée, duo de purées **** Assiette de fromage et petite salade
Mardi 01/12 midi 18€	Mardi 01/12 SOIR 40€	Mercredi 02/12 midi 18€	Jeudi 03/12 midi	Jeudi 03/12 SOIR 40€	Vendredi 04/12 18€ midi
Crevettes bouquets à la russe *** Côte de veau au champagne Petits légumes *** Forêt noire	Boissons comprises Aumônière festive saumon fumé poireaux ou crème de cèpes et son œuf **** Gambas sauce crustacés Ou Volaille sauce suprême **** Pavlova exotique ou dessert surprise	Féerie de Noel **** Aumônière festive au saumon (poireaux) _***** Boudin blanc rôti, purée de pomme de terre et pommes confites, jus au thym _**** Autour des fruits exotiques	FERME CCF	Boissons comprises Noix St jacques fondue endives ou Beignet de langoustine mousse de céleri ou Aumônière roquefort poireaux noix **** Magret de canard au poivre vert ou filet de bœuf Wellington ou filet de sandre cardinale ou médaillons de veau aux morilles et ses garnitures *** La forêt noire la bûche de Noël coco passion moelleux chocolat crème de pistache ou fromages	Féerie de Noel Aumônière festive au saumon (poireaux) _**** Boudin blanc rôti, purée de pomme de terre et pommes confites, jus au thym _***** Autour des fruits exotiques

MARDI 08/12 midi 18€	MARDI 08/12 SOIR 40€	MERCREDI 09/12 midi 18€	JEUDI 10/12 Midi 18€	JEUDI 10/12 SOIR 40€	VENDREDI 11/12 midi 18 €
Saumon fumé **** Suprême de pintade aux morilles et ses légumes **** Tartelette aux agrumes	Boissons comprises Gros blinis saumon fumé et crème fouettée aux herbes ou Crème Dubarry et St Jacques snackées **** Caille farcie ou Dariole de la mer sauce champagne **** Granité limoncello Gourmandise autour du chocolat	Féerie de Noël Noix de St Jacques, fondue d'endives - Parmentier de canard, purée de patates douces et pdt - Tout chocolat	Gros chou crème fouettée saumon Suprême de volaille sauce suprême petits légumes Pavlova aux fruits exotiques	Boissons Comprises Carpaccio de st jacques et mangues ou Aumônière au saumon fumé ou nage de langoustines au champagne ou assiette Périgourdine Magret de canard Montmorency ou filet de bœuf aux morilles ou saumon en croûte ou médaillon de veau au foie gras et ses garnitures la forêt noire ou boule choco ou bûche vanille /pistache ou fromage	Féerie de Noël Noix de St Jacques, fondue d'endives - Parmentier de canard, purée de patates douces et pdt - Tout chocolat
MARDI 15/12 midi 28€	MARDI 15/12 SOIR 40 €	MERCREDI 16/12 midi 28€	JEUDI 17/12 midi 28€	JEUDI 17/12 SOIR 40€	VENDREDI 18/12midi 28€
Boissons comprises Noix de st jacques à la crème **** Médaille de veau au foie gras et sa garniture **** Dessert de Noel	Boissons comprises Féerie de Noel MENU SURPRISE 	Boissons comprises Féerie de Noël MENU SURPRISE en fonction des arrivages	Boissons comprises Féerie de Noël MENU SURPRISE en fonction des arrivages 	Boissons comprises Cassolette de st jacques ou aumônière aux gambas ou panna cotta aux langoustines ou foie gras **** Magret de canard à l'orange ou turbot en écailles ou filet de bœuf Rossini ou médaillon de veau en croûte à la moutarde et ses garnitures ***** La forêt noire ou bûche mandarine ou croquant craquant chocolat ou fromages	Boissons comprises Noix de st jacques à la crème **** Médaille de veau au foie gras et sa garniture **** Dessert de Noel 