

Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	30/04/2018	1/05/2018	2/05/2018	3/05/2018	4/05/2018
Formateur salle :			BISSONNIER	Allioux	Maisonneuve
Formateur cuisine :			GDANSKI	LEGUY	Goussard/LEGUY
ENTREES			Carpaccio de bœuf	EXAMEN BP	Caviar d'artichaut et condiments Ou Accras de morue
PLATS	FERME	FERME	Côte de bœuf Sauce Béarnaise Sauce au bleu Pommes Pont Neuf	EXAMEN BP	<i>Lotte au curry et crème de coco, légumes rôtis</i> Ou <i>Suprême de volaille farcie tomate séchées et parmesan, endive braisée</i>
DESSERTS			Plateau de fromages Ou Tarte fine aux pommes Glace vanille	EXAMEN BP	Milkshake vanille ou chocolat fait maison <i>(fait par les serveurs)</i> OU TRIANON

Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	14.05.2018	15.05.2018	16.05.2018	17.05.2018	18.05.2018
Formateur salle :		Allioux		Allioux	
Formateur cuisine :	Neau (1bpc)	Neau	Barriere	Gdanski	
ENTREES		Tarte du printemps Ou Galantine de volaille	Croustade d'œuf à la Tourangelle Mousseline de cabillaud beurre Nantais	Gaspacho Andalou Ou Carpaccio de bœuf	Poireaux en vinaigrette Ou caviar d'aubergine et jambon cru
PLATS	Atelier terrine	Saumon croûte de sel, pate flambée Ou Escalope milanaise Pate flambée	Rognon de veau sauté au Madère riz créole Sole meunière petits légumes de saison	Magret de canard sauce à l'orange pomme Pont Neuf Ou Pavé de saumon à la Provençale Tagliatelles fraîches	<i>Pavé de merlu</i> Ou <i>Travers de porc, sauce barbecue, pomme grenaille rôtie</i>
DESSERTS		Soupe de fraises Ou Fraisier Ou fromages	Plateau de fromages Dame blanche	Fromages Ou Coupe de fraises chantilly à la vanille Bourbon Ou Arabica	Tartelette citron meringuée Ou Arabica

Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :		22.05.2018	23.05.2018	24.05.2018	25.05.2018
Formateur salle :		ALLIOUX		Allioux	maisonneuve
Formateur cuisine :		NEAU	Barriere	Gdanski/LEGUY	Goussard/LEGUY
ENTREES		Assiette de jambon cru Ou Tarte du printemps	Aiguillettes de canard façon Thai Cocktail de crevettes	Tourte jambon, salami, pomme Ou Carpaccio de bœuf	Tartare de saumon avocat Ou Quiche aux légumes
PLATS		Risotto de Gambas et sa bisque Ou Filet mignon en croûte	Quenelles de cabillaud à la Nantua Légumes glacés Langue de bœuf sauce piquante /Tomate rôtie Riz pilaf	Pavé de saumon à la Provençale Tagliatelle fraîche Ou Pavé de bœuf sauce au bleu pomme pont neuf	Côte de bœuf, sauce béarnaise Pomme allumette Ou Raie façon meunière légumes glacés
DESSERTS		Tarte tatin à la bretonne Ou Fromage	Plateau de fromages Poire belle Hélène	Tarte aux fraises OU CHOCOCHINNO	Apple pie OU CASIDOUX

Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	30/04/2018	1/05/2018	2/05/2018	3/05/2018	4/05/2018
Formateur salle :					
Formateur cuisine :					
ENTREES					
PLATS		FERME			
DESSERTS					

Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :		15.05.2018			
Formateur salle :		Maisonneuve			
Formateur cuisine :		Goussard			
ENTREES		Céviché d'espadon aux agrumes Ou Œuf poché périgourdine			
PLATS		Carré d'agneau pomme darphin légumes glacés Ou Rouget			
DESSERTS		Tartelette normande aux pommes ou l'Haïti			

Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :		22.05.2018			
Formateur salle :		Maisonneuve			
Formateur cuisine :		Goussard			
ENTREES		Huitres chaudes gratinées hollandaise Ou Fraîcheur de légumes cru et cuit			
PLATS		Turbot rôti Pommes soufflées et tian de légumes Ou Gigot d'agneau			
DESSERTS		Mont blanc OU Arabica			