

### Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	02/04/2018	03/04/2018	04/04/2018	05/04/2018	06/04/2018
Formateur salle :		Maisonneuve		Allioux	Maisonneuve
Formateur cuisine :		Goussard	A.Gdanski	Neau	Goussard
<b>ENTREES</b>		Ceviche d'espadon aux agrumes Ou Œuf poché périgourdine	Carpaccio de bœuf ou Tourte aux pomme, salami et jambon blanc	Salade niçoise Ou Velouté de lentille, lard, œuf poché	Poireaux en vinaigrette Ou Caviar d'aubergine et jambon cru
<b>PLATS</b>		Carré d'agneau, pomme darphin et légumes glacés (découpe du carré) Ou rouget	Pavé de saumon à la provençale Tagliatelle Ou Pièce de bœuf sauce au bleu Pomme pont Neuf	Escalope Milanaise penné flambé cognac Ou Rouget en écaille	<i>Travers de porc, sauce barbecue et pomme grenaille rôti</i> Ou <i>Pavé de merlu wok de légumes</i>
<b>DESSERTS</b>		Tartelette normande aux pommes	Fromage ou Tarte fine aux pommes	Autour de la poire Ou fromages	Tartelette citron meringué

### Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	09/04/2018	10/04/2018	11/04/2018	12/04/2018	13/04/2018
Formateur salle :		Maisonneuve		Allioux	Maisonneuve
Formateur cuisine :		Neau	Gdanski/Leguy	Neau /leguy	Leguy/Goussard
<b>ENTREES</b>		Chartreuse d'asperges et crustacé Ou Tatin de chèvre et miel		Menu EXAMEN	Tartare de saumon et avocat Ou Quiche de légumes
<b>PLAT</b>		Gambas poêlées au whisky et risotto Ou Suprêmes de pintade en croute, blé et butternut		Menu EXAMEN	<i>Côte de bœuf, sauce béarnaise et pomme allumette (découpe de la côte)</i> Ou <i>Raie façon meunière, légumes glacés</i>
<b>DESSERTS</b>		Dôme porcelaine, nougatine et crème monté Ou Ananas flambées (flambage en salle CAP & préparation MAF)	Duo fruit choco	Menu EXAMEN	Duo fruit choco Ou Apple pie

## Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	16/04/2018	17/04/2018	18/04/2018	19/04/2018	20/04/2018
Formateur salle :		Allioux		Allioux	Maisonneuve
Formateur cuisine :		Neau	Barriere	Gdanski/LEGUY	Goussard/LEGUY
<b>ENTREES</b>		Saumon mariné Gravelax au melon Ou Marbré de joue de bœuf pequillos	-St Marcelin chaud aux noix sur lit de mâche -Saumon mariné à l'aneth, beurre citron vert	(14 Tartares de saumon*office) Ou Carpaccio de bœuf	Bavarois betterave et granny Smith Ou Accras de morue
<b>PLATS</b>		Blanquette de veau, crème de choux fleur, courgette et carotte tourné (au guéridon) Ou Cabillaud rôti, légumes de saison, sce hollandaise	-Mignon de porc en bauge sur Jardinière -Filet de sole Normande et pommes fruit glacées.	Pavé de saumon à la provençale Tagliatelle Ou Pièce de bœuf sauce au bleu Pomme pont Neuf	Pavé saumon en croute de pain d'épice, endive braisée à l'orange Ou Poulet rôti Jardinière de légumes <i>(TO découpe du poulet)</i>
<b>DESSERTS</b>		Soufflé renversé passion au fromage blanc Ou Ananas poché, crème brûlée pistache Ou fromages	-Banane flambée -Plateau de fromage	Fromages Ou 14 flambages ananas OU DESSERT PRINTANIER	Tartelette rhubarbe Ou Plateau de fromage OU Délice de printemps

## Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	02/04/2018	03/04/2018	04/04/2018	05/04/2018	06/04/2018
Formateur salle :		Allioux			
Formateur cuisine :		Neau/leguy			
<b>ENTREES</b>		Carpaccio St Jacques Ou Damier tomate Mozza			
<b>PLATS</b>		Saumon oseille à l'asperge Ou Gigot 7h et Aligot			
<b>DESSERTS</b>		Croquant meringué Ou Déclinaison de poire Belle Hélène Ou Fromages			

## Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	09/04/2018	10/04/2018	11/04/2018	12/04/2018	13/04/2018
Formateur salle :					
Formateur cuisine :		Leguy/Goussard			
<b>ENTREES</b>		Velouté de patate douce chips de lard Ou Pastilla de canard			
<b>PLATS</b>		onglet de bœuf, sauce échalote, mousseline de carotte violette et maraichère de légumes ou dos de cabillaud			
<b>DESSERTS</b>		Tartelette tourbillon Ou Tiramisu ananas et biscuit rose de Reims			

## Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	16/04/2018	17/04/2018	18/04/2018	19/04/2018	20/04/2018
Formateur salle :		Maisonneuve			
Formateur cuisine :		LEGUY/Goussard			
<b>ENTREES</b>		Poulpe grillé, piquillos et chorizo Ou Salade périgourdine			
<b>PLATS</b>		pavé de thon rouge, pomme vapeur et wok de légumes ou magret de canard 4 épices, mousseline de patate douce			
<b>DESSERTS</b>		Dôme chocolaté Ou Saint-Honoré			