



## *Année 2017-2018*

*Menus du restaurant d'application La Côte d'Opale*

*Lycée et UFA Le Hurle – Vent*

*1 Avenue Jean Moulin BP 68 76470 Le Tréport*

*Tél. : 02.35.86.80.77 Fax: 02.35.86.87.08*

*Mesdames, Messieurs,*

*Afin de faciliter le bon déroulement des cours, nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires d'accueil et de fin de service :*

*\*les lundis, mardis et jeudis midi : **déjeuner Brasserie à 11,50€** ouvert de 12h à 13h30*

*\*le mercredi midi : **déjeuner Gastronomie à 18,50 €** ouvert de 12h à 13h45*

*\*le **lundi soir** et le mercredi soir : **dîner Gastronomie à 18,50 €** ouvert de 19h à 21h30  
*(heure maximale d'arrivée : 19h15)**

*\*le vendredi midi : **déjeuner Brasserie à 10,00€** ouvert de 12h à 13h30*

*Le menu pour les enfants de moins de 12 ans sera facturé 5 €.*

*Pour les réservations, merci d'appeler du lundi au vendredi de 9h à 14 h au 02 35 86 80 77 et demander le Poste 313.*

*(Si possible au moins 1 semaine avant la date choisie)*

# SEMAINE DU 18/09/2017 AU 22/09/2017

**Lundi 18/09/2017**

DEJEUNER à 11,50€

Salade tiède de lentilles du Puy au haddock et œuf poché  
Bayonnaise

\*\*\*

Potée bretonne à l'agneau

Ou

Filet de carrelet au cidre, navets glacés et pomme Granny

\*\*\*

Poire Belle Dijonnaise



© Can Stock Photo - csp2776328



© Can Stock Photo - csp2776328

**Mercredi 20/09/2017**

DÎNER à 25,00€ Boissons incluses

Cocktail de litchies et brochette de crevettes thaï, samossa de bœuf

\*\*\*

Accras aux légumes, soupe d'épinards au lait de coco

\*\*\*

Tiep bou dième de poissons

\*\*\*

Américain burger et potatoes

\*\*\*

Méli-mélo de fromages d'Europe

\*\*\*

Petits desserts autour du cacao

**Jeudi 21/09/2017**

DEJEUNER à 11,50€

Salade cauchoise

\*\*\*

Carré de porc à la normande, carottes de Créance au lard

\*\*\*

Tarte aux pommes à la normande et sorbet à la Bénédictine

**Vendredi 22/09/2017**

DEJEUNER à 10,00€

Croquettes au parmesan

\*\*\*

Lasagnes et salade

\*\*\*

Dessert Oréo



© Can Stock Photo - csp2776328



© Can Stock Photo - csp2776328



© Can Stock Photo - csp2776328



© Can Stock Photo - csp2776328

# SEMAINE DU 25/09/2017 AU 29/09/2017



## Jeudi 28/09/2017

DEJEUNER à 11,50€

Tarte à la fondue d'endives et au  
Maroilles

\*\*\*

Waterzoï de poissons

\*\*\*

Douillon aux pommes et glace  
vanille



## Lundi 25/09/2017

DÎNER à 18,50€

Amuse-bouche

\*\*\*

Bisque de crustacés

\*\*\*

Sole meunière, pommes à  
l'anglaise et légumes glacés

\*\*\*

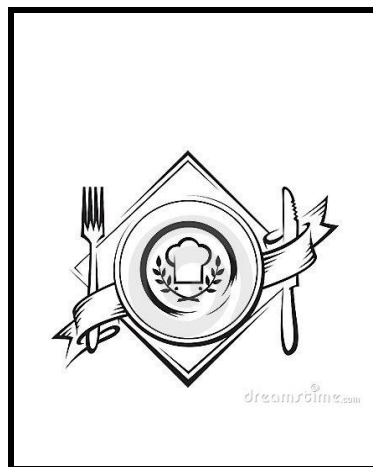
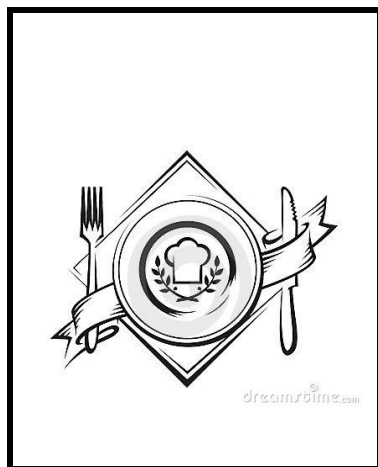
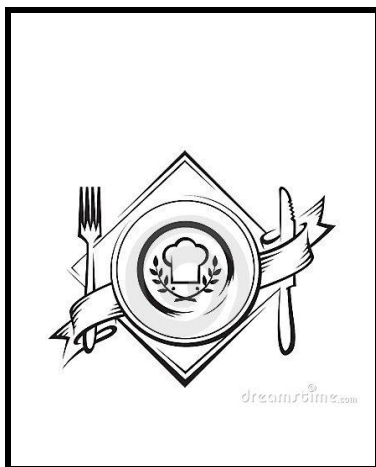
Plateau de fromages

\*\*\*

Gâteau Opéra



## SEMAINE DU 02/10/2017 AU 06/10/2017



### Jeudi 05/10/2017

DEJEUNER à 11,50€

Potage Saint-Germain aux  
croûtons

\*\*\*

Entrecôte marchand de vin et  
pommes Pont-Neuf

\*\*\*

Tarte Bourdaloue

### Vendredi 06/10/2017

DEJEUNER à 10,00€

Œuf cocotte à la basque

\*\*\*

Poulet basquaise et riz créole

\*\*\*

Flan basque au caramel

### Lundi 02/10/2017

DÎNER à 18,50€€

Amuse-bouche

\*\*\*

Risotto aux cèpes et copeaux de  
parmesan

\*\*\*

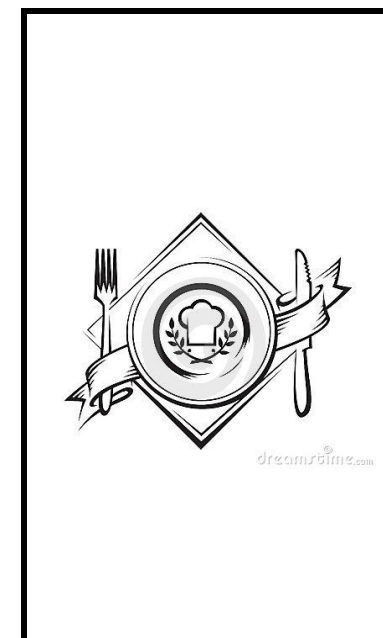
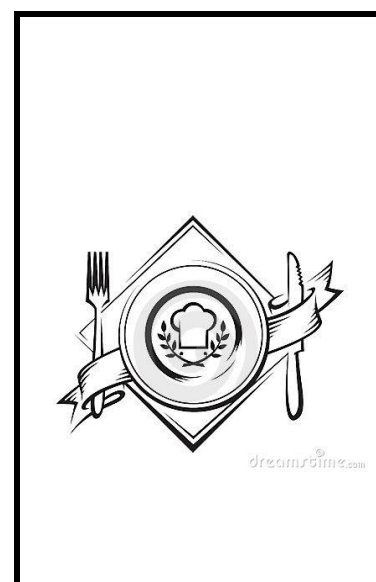
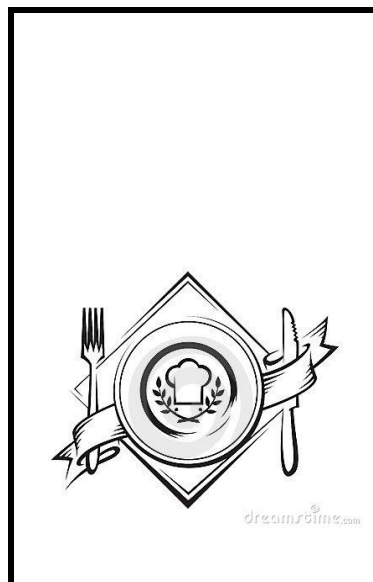
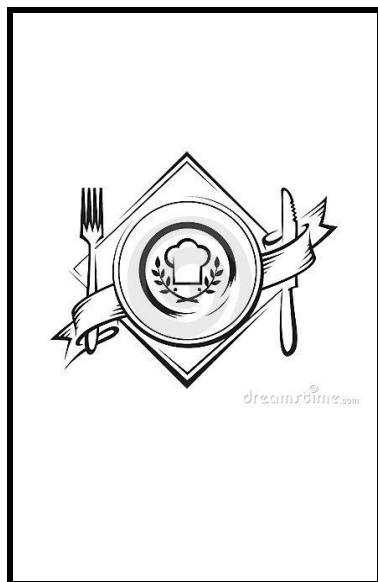
Filet de bœuf en croûte et ses  
légumes

\*\*\*

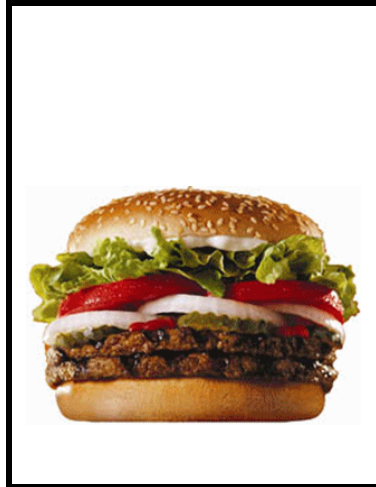
Plateau de fromages

\*\*\*

Saint-Honoré



# SEMAINE DU 09/10/2017 AU 13/10/2017



## Jeudi 12/10/2017

DEJEUNER à 11,50€

Velouté de potimarron aux châtaignes

\*\*\*

Paleron de bœuf braisé au raz el hanout

\*\*\*

Tarte Tatin et crème fraîche

## Vendredi 13/10/2017

DEJEUNER à 10,00€

Assortiment de crudités de saison

\*\*\*

Pavé de saumon sur lit d'échalottes avec perles de blé

\*\*\*

Salade de fruits frais

## Lundi 09/10/2017

DÎNER à 18,50€

Amuse-bouche

\*\*\*

Soufflé au saumon, coulis de tomates et céleri

\*\*\*

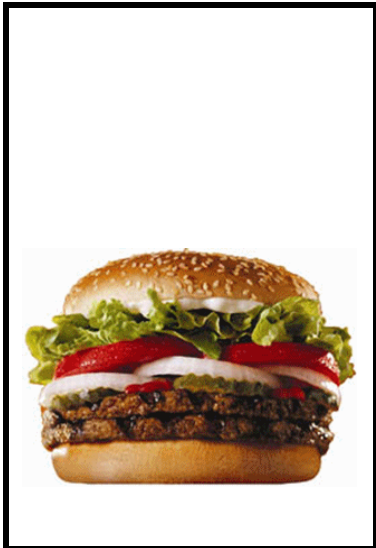
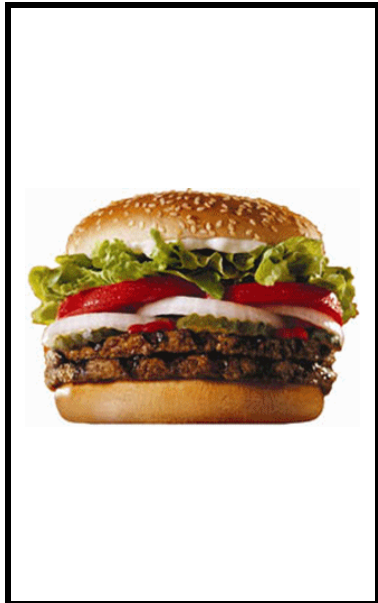
Côtelette de chevreuil aux girolles, pâtisson farci de duxelle de champignons

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Crêpes suzette



# SEMAINE DU 16/10/2017 AU 20/10/2017



## Jeudi 19/10/2017

DEJEUNER à 11,50€

Feuilleté au Sainte-Maure de Touraine

\*\*\*

Andouillette au vouvray et pommes anna

Ou

Dos de cabillaud poché au beurre blanc et embeurré de choux

\*\*\*

Soufflé au cointreau et oranges confites

## Vendredi 20/10/2017

DEJEUNER à 10,00€

Salade acidulée

\*\*\*

Sauté de porc au cidre et pommes purée

\*\*\*

Tarte à la normande

**Lundi 16/10/2017**

SOIREE

SPECIALE

MAITRES

D'APPRENTISSAGE

DE

L'UFA





# SEMAINE DU 06/11/2017 AU 10/11/2017

## Lundi 06/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Velouté de camembert au cidre

Ou

Croustade de cuisses de grenouilles au cresson

\*\*\*

Tripes à la mode de Caen

Ou

Filet de plie à la picarde

\*\*\*

Crêpe suzette et crème glacée Pompadour

## Mardi 07/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Quiche aux poireaux et lardons

\*\*\*

Escalope de poulet à la milanaise et spaghetti sauce tomates

\*\*\*

Salade d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger

## Mercredi 08/11/2017

DEJEUNER à 18,50€

Amuse-bouche

\*\*\*

Salade de crevettes aux agrumes

\*\*\*

Filet de limande meunière, riz pilaf et légumes glacés

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte normande

## Vendredi 10/11/2017

DEJEUNER à 10,00€

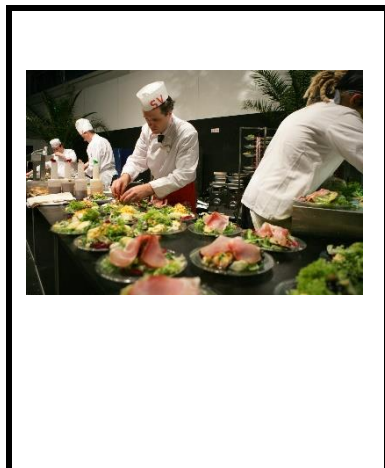
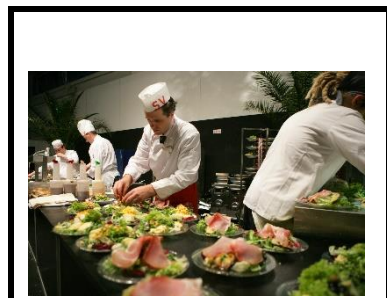
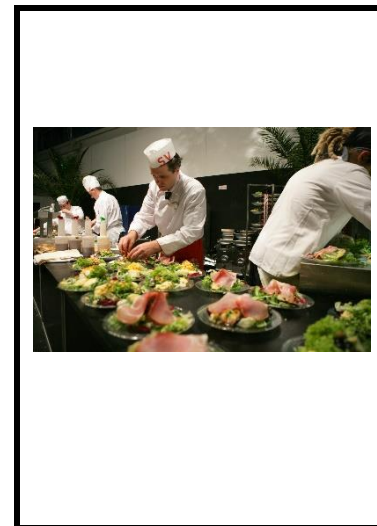
Salade coleslaw

\*\*\*

Rougail de saucisses antillais et riz créole

\*\*\*

Flan parisien



## Mercredi 08/11/2017

DÎNER à 25,00€ Boissons incluses. Cocktail pétillant et capuccino de velouté de canard aux épices

Terre et mer du bassin d'Arcachon émulsion à la ciboulette

Burger de canard, jus acidulé et pommes chips

Spécialité fromagère du Berry

Le fraisié revisité



## SEMAINE DU 13/11/2017 AU 17/11/2017

### Lundi 13/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Tourte de volaille au maïs

\*\*\*

Travers de porc à l'américaine

Ou

Chili con carne

\*\*\*

Banane Foster et black cherry ice cream

### Mardi 14/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Tarte fine aux rougets et tapenade

\*\*\*

Rôti de porc au lait et pommes fondantes

\*\*\*

Aumônière à la mousse d'abricots

### Mercredi 15/11/2017

DEJEUNER à 18,50€

Amuse-bouche

\*\*\*

Mousseline de légumes à la volaille

\*\*\*

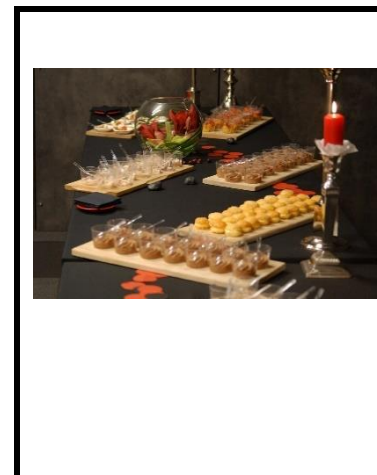
Roast beef, pommes rôties et fagots de haricots verts

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte feuilletée aux fruits



### Vendredi 17/11/2017

DEJEUNER à 10,00€

Salade de carottes à l'orientale

\*\*\*

Couscous complet

\*\*\*

Tarte à la pistache et amandes



### Mercredi 15/11/2017

DÎNER à 18,50€

Œufs brouillés au saumon

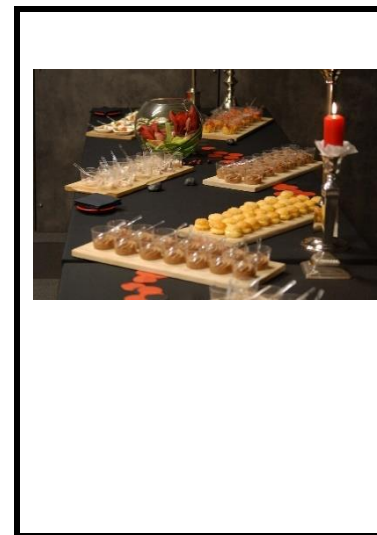
Feuilleté d'asperges et gambas sauce hollandaise de crustacés

Filet mignon de porc, jus au cumin crémé d'oranges, haricots blancs mijotés et écrasé de fenouil

Croustillant de livarot

Pêches rôties au jus de thym Ou

Bavarois aux framboises sur coulis et tuile





## SEMAINE DU 20/11/2017 AU 24/11/2017

### Lundi 20/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Mezzés oktapodi krasato

\*\*\*

Moussaka et ragoût de légumes  
aux épices

\*\*\*

Baklava et loukoumades

### Mardi 21/11/2017

DEJEUNER à 11,50€

Ficelle picarde

\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne  
et riz créole

\*\*\*

Duo d'éclairs au chocolat et café

### Mercredi 22/11/2017

DEJEUNER à 18,50€

Amuse-bouche

\*\*\*

Tartare aux deux saumons et pommes  
granny

\*\*\*

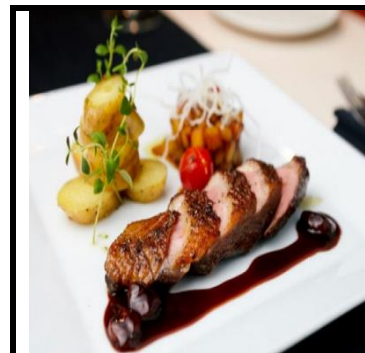
Médailon de lotte au lard et sauce  
aux girolles

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Trio de mousse au chocolat



### Vendredi 24/11/2017

DEJEUNER à 10,00€

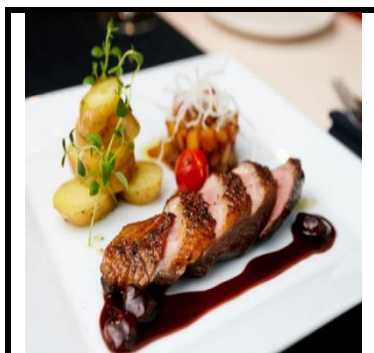
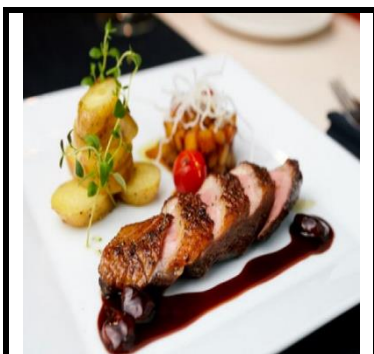
Quiche à la dijonnaise

\*\*\*

Côte de porc à la moutarde et  
gratin dauphinois

\*\*\*

Fromage blanc aux fruits frais et  
coulis de cassis



### Mercredi 22/11/2017

DÎNER à 18,50€

Gaspacho à la moutarde douce

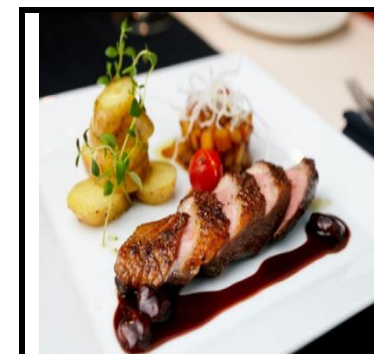
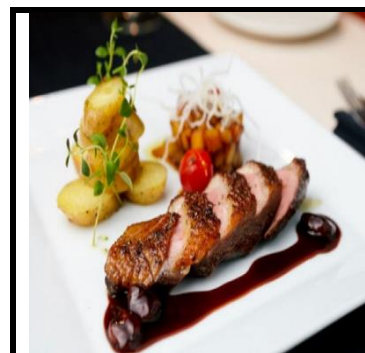
Bavarois d'asperges au saumon fumé,  
crème de vodka à l'aneth

Couscous de lotte et gambas aux  
agrumes

Spécialité de fromages

Soufflé au fromage blanc et citron  
vert, caramel de passion Ou

Banane flambée et glace coco



# SEMAINE DU 27/11/2017 AU 01/12/2017

## CHANGEMENT

### DEJEUNER à 11,50€

Filet de sandre au beurre de moutarde

\*\*\*

Chevreuil aux airelles, pommes purée et choux

\*\*\*

Forêt noire ou crêpes suzette

## **Mardi 28/11/2017**

### DEJEUNER à 11,50€

Gnocchi à la parisienne

\*\*\*

Ossobucco de veau et polenta crémeuse

\*\*\*

Poire pochée belle dijonnaise et sorbet cassis

## **Mercredi 29/11/2017**

### DEJEUNER à 18,50€

Amuse-bouche

\*\*\*

Tartare de bœuf au parmesan et basilic

\*\*\*

Rôti de saumon à la mousseline d'écrevisses et fondue de poireaux

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Charlotte aux poires et chocolat



## **Vendredi 01/12/2017**

### DEJEUNER à 10,00€

Salade reblochonade

\*\*\*

Tartiflette et sa salade verte

\*\*\*

Tartelette sablée à la myrtille



## CHANGEMENT

### DÎNER à 18,50€

Rillettes de thon au fromage frais

Chartreuse de saint-jacques aux endives, jus de daube au vin rouge

Mille-feuilles de lapereau à la coriandre et frites de polenta

Craquants de brie et brillants aux noix

Profiteroles au chocolat



## SEMAINE DU 04/12/2017 AU 08/12/2017

### CHANGEMENT



### Mardi 05/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Gnocchi à la romaine

\*\*\*

Fricassée de volaille à l'estragon, purée de topinambours et poellée de potiron

\*\*\*

Bavarois à la mangue

### Mercredi 06/12/2017

DEJEUNER à 18,50€

Amuse-bouche

Salade de magret et gésiers

Estouffade de bœuf aux cèpes, gnocchi de pommes de terre

Plateau de fromages

Tiramisu orange et chocolat

### Jeudi 07/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Salade terre et mer

\*\*\*

Coquilles saint-jacques gratinées

\*\*\*

Pommes flambées au cidre et sorbet au chouchen

### Vendredi 08/12/2017

DEJEUNER à 10,00€

Salade alsacienne

\*\*\*

Joues de bœuf mijotées en daube et tagliatelles

\*\*\*

Tarte aux pommes à l'alsacienne

### Lundi 04/12/2017

DÎNER à 18,50€

Amuse-bouche

Langoustines à l'armoricaine

Escalope de veau au poivre vert et légumes oubliés

Plateau de fromages

Miroir aux framboises



### CHANGEMENT



## SEMAINE DU 11/12/2017 AU 15/12/2017

### Lundi 11/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Croustillant de calamar au coulis d'étrilles

\*\*\*

Côte de veau fermier, flan de carottes, churros de pommes de terre et jus à l'estragon

\*\*\*

Soufflé au fromage blanc et jus de citron

Bon  
APPÉTIT!

Bon  
APPÉTIT!

### Jeudi 14/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Clafoutis de champignons au chaource

\*\*\*

Daube de sanglier et tagliatelles fraîches

\*\*\*

Charlotte aux biscuits roses et ratafia

### Mercredi 13/12/2017

DÎNER à 25,50€ avec apéritif et café **MENU DE NOEL**

Terrine et macaron de foie gras, gelée de mangue

Filet de rouget barbet, lit de brandade et coulis de crustacés

Caille farcie périgourdine et endives braisées

Gougère de chèvre frais et mesclun au miel

Croquenbouche diplomate

Bon  
APPÉTIT!

Bon  
APPÉTIT!

### Vendredi 15/12/2017

DEJEUNER à 17,00€ avec apéritif et café **MENU DE NOEL**

Amuse-bouche

Salade marine

Cuisse de canard confite au cidre, pommes de terre au lard et julienne de légumes

Fondant de neufchâtel au caramel dieppois de pommes et mesclun

Assiette gourmande de Noël

Bon  
APPÉTIT!

### Lundi 11/12/2017

DÎNER à 18,50€

Amuse-bouche

Assiette scandinave et blinis

Filet de turbot au riesling, risotto de lentilles corail et boulgour

Plateau de fromages

Omelette norvégienne

## SEMAINE DU 18/12/2017 AU 22/12/2017

### Lundi 18/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Feuilleté d'andouille de Vire aux épinards **ou** Crème de choux-fleurs aux coquillages

\*\*\*

Chou farci au saumon et vinaigrette tiède de poivrons

\*\*\*

Tiramisu aux agrumes

Bon  
APPÉTIT!



### Jeudi 21/12/2017

DEJEUNER à 11,50€

Tarte au munster d'alsace

\*\*\*

Coq au riesling et spätzel

\*\*\*

Kougelhopf



### Lundi 18/12/2017

DÎNER à 25,50€ avec apéritif et café **MENU DE NOEL**

Amuse-bouche de Noël

Briochette de Noël au foie gras

Jambonette de volaille aux fruits secs, sauce au muscat de Baume de Venise, écrasé de patates douces à l'huile de noisettes et asperges vertes

Plateau de fromages de Noël

Sabayon de litchis au champagne



### Mercredi 20/12/2017

DÎNER à 25,50€ avec apéritif et café **MENU DE NOEL**

Déclinaison autour du foie gras

Bisque d'étrilles aux petits croutons

Râble de lapin « basse température » purée de fenouil au pastis et bouchons de céleri

Brick au Neufchâtel, salade de mâche et pommes granny

Croquenbouche diplomate



Bon  
APPÉTIT!



*TOUTE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION ET LES ELEVES  
VOUS REMERCIENT DE VOTRE SOUTIEN TOUT AU LONG DU TRIMESTRE  
ET VOUS SOUHAITENT DE TRES BONNES FÊTES DE FIN D'ANNEE.*

*A TRES BIENTÔT DANS NOTRE RESTAURANT POUR DE NOUVELLES  
DECOUVERTES.*