



Année 2019-2020

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 :

le midi du lundi au jeudi: **déjeuner Brasserie à 11,50€ ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*

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




le vendredi midi : **déjeuner Brasserie à 10,00€ ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*

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.

(Au minimum 1 semaine avant la date choisie et au maximum 3 jours ouvrés avant la date du repas)




SEMAINE DU 02 MARS 2020 AU 06 MARS 2020

LUNDI 02 MARS 2020	MARDI 03 MARS 2020	MERCREDI 04 MARS 2020	JEUDI 05 MARS 2020	VENDREDI 06 MARS 2020
				DEJEUNER à 10,00€
RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE	RESTAURANT FERME ENTRETIEN TRIMESTRIEL	RESTAURANT RESERVE CCF BAC BLANC SUR INVITATION	RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE	QUICHE AUX PETITS LEGUMES *** PAVE DE SAUMON FLORENTINE ET RIZ PILAF *** TARTE TATIN AU CAMEL ET CHANTILLY A LA CANNELLE ***
		DINER à 18,50€		
RESTAURANT RESERVE CCF BAC BLANC SUR INVITATION		GOUGERES SAVOYARDE, CREME DE TOMME DES BAUGES *** FLAMICHE AUX POIREAUX ? JULIENNE DE BACON ET MESCLUN EN EMULSION *** DARNE DE SAUMON ET AILE DE RAIE POCHÉE AUX AGRUMES, BEURRE BLANC, TAGLIATELLES ET BILLES DE LEGUMES *** PETITE FONDUE SAVOYARDE ET MOUILLETES DE PAIN TOASTE *** BAVAROISE POIRE-CHOCOLAT ET COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC		
	<i>Une présentation réalisée par nos élèves(2019)</i>		<i>Nos élèves sur une prestation extérieure.(2017)</i>	

SEMAINE DU 09 MARS 2020 AU 13 MARS 2020

LUNDI 09 MARS 2020	MARDI 10 MARS 2020	MERCREDI 11 MARS 2020	JEUDI 12 MARS 2020	VENDREDI 13 MARS 2020
DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€	
POTAGE CULTIVATEUR *** NAVARIN D'AGNEAU AU CURRY, TIAN DE LEGUMES ET RIZ AU THYM *** OREILLONS DE PÊCHES PAVIES AU SIROP LEGER FLAMBEES AU COGNAC ET SORBET PÊCHE ***	BLINIS AU SARRASIN , RILLETTE AUX DEUX SAUMONS ET COCKTAIL D'AGRUMES *** GOUJONNETTES DE POULET AU COCO, SESAME ET NOISETTES AVEC RIZ MADRAS ET JUS DE VOLAILLES REDUIT *** BROCHETTE MULTIFRUIT EN BEIGNETS ET SORBET ANANAS AU POIVRE DE SICHUAN ***	ASSIETTE NORDIQUE, CREME ACIDULEE AU YUZU ET VODKA FRAPPEE *** CABILLAUD CUIT AU PLAT, SAUCE EMULSION D'AGRUMES ET CELERISOTTO AUX POMMES VERTES ET MOUSSERONS *** NOUGAT GLACE DE MONTELMAR ET COULIS DE FRUITS ROUGES ***	SALADE LANDAISE Ou LES 6 HUÎTRES DE NORMANDIE SAUCE A L'ECHALOTE *** DARNE DE SAUMON GRILLEE SAUCE HOLLANDAISE, POMMES A L'ANGLAISE ET TOMATES RÔTIES AU THYM *** RIZ AU LAIT, COMPOTEE DE POMMES ET SAUCE CAMEL ***	RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE
		DINER à 25,50€ TOUT COMPRIS		
RESTAURANT FERME RECEPTION DES BENEFICIAIRES DES RESTOS DU CŒUR PAR LES ELEVES	 Les vœux du Maire au Tréport(2018)	SANGRIA ET SES MINI-BROCHETTES *** QUICHE TERRE ET MER ET SA SALADE DE CREVETTES A L'ANANAS ET NOIX DE COCO *** CARRE DE PORC A LA CREME D'ECHALOTES, POMMES CHÂTEAU ET FLAN DE BROCOLI *** MILLE-FEUILLES DE POMMES VERTES ET CREME DE VIEUX NEUFCHÂTEL *** TARTE FINE AUX POMMES, SAUCE CAMEL ET CREME GLACEE VANILLE BOURBON *** CAFE ET TRUFFES AU COGNAC REPAS AU PROFIT D'UNE SEMAINE PEDAGOGIQUE A CLECY PAS DE REGLEMENT PAR CB	 Un dressage réalisé par nos élèves(2019)	

SEMAINE DU 16 MARS 2020 AU 20 MARS 2020

LUNDI 16 MARS 2020	MARDI 17 MARS 2020	MERCREDI 18 MARS 2020	JEUDI 19 MARS 2020	VENDREDI 20 MARS 2020
DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€		DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 10,00€
<p>TERRINE DE VOLAILLES ET SES POMMES FLAMBEES AU CALVADOS ***</p> <p>POULE AU POT, RIZ A L'ANCIENNE ET SES CHIPS DE COURGETTES ***</p> <p>DUO DE MOUSSES AU CHOCOLAT ET SON BISCUIT A L'ORANGE ***</p>	<p>CASSOLETTE DE FRUITS DE MER , CREME DE CHAMPIGNONS ET FLEURON ***</p> <p>ENTRECÔTE DOUBLE SAUTEE VAUCE VIGNERONNE, PUREE DE LEGUMES DU MARCHE ET GRATIN DAUPHINOIS ***</p> <p>MILK SHAKE FACON ISPAHAN, MOUILLETES DE PAIN PERDU EN BRIOCHE AU GUERIDON ***</p>	<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE EN ENTREPRISES</p>	<p>ANTI PASTI A L'ITALIENNE ***</p> <p>SCAMPI FRITI ET BEIGNETS DE CALAMRS SAUCE TARTARE AU BASILIC, POMMES VAPEUR ET FLAN NICOIS ***</p> <p>PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES ET BISCUITS AUX ZESTES DE CITRON ET LIMONCELLO ***</p>	<p>SALADE DE CREVETTES ***</p> <p>SOLE GRILLEE, BEURRE COMPOSE ET PUREE DE CAROTTES ***</p> <p>BEIGNETS DE FRUITS ***</p>
		DINER à 18,50€		
<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE EN ENTREPRISES</p>	 <p><i>Un dessert glacé de nos élèves(2019)</i></p>	<p>PETITE MARMITE DE COQUILLAGES AU CHORIZO ET LAIT DE COCO ***</p> <p>TARTARE DE BŒUF FACON THAÏ ***</p> <p>PAVE DE BAR EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS, ENDIVES DOREES ET FONDUE D'EPINARDS, SAUCE HOLLANDAISE A L'AIL ET SAFRAN ***</p> <p>PETIT MESCLUN AUX COPEAUX DE VIEUX PARMESAN ET A L'HUILE DE TRUFFES ***</p> <p>MATAFAN AUX POMMES, CREME REDUITE A L'ORANGE ET CANNELLE, CREME GLACEE A LA CANNELLE ***</p>	 <p><i>Nos élèves à Noël (2018)</i></p>	

SEMAINE DU 23 MARS 2020 AU 27 MARS 2020

LUNDI 23 MARS 2020	MARDI 24 MARS 2020	MERCREDI 25 MARS 2020	JEUDI 26 MARS 2020	VENDREDI 27 MARS 2020
	DEJEUNER à 11,50€			
<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE</p>	<p>SABLE AU PARMESAN, CREMEUX D'AVOCAT, ROQUETTE, CREVETTES SAUTEES AU GINGEMBRE ET SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE ROSE *** FISH AND CHIPS, SAUCE TATARE ET SUCRINE *** CHOUX CRAQUELIN, CREME MOUSSELINE AU PRALINE , TARTARE DE FRAISES ET KIWI AU BALSAMIQUE BLANC ***</p>	<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE EN ENTREPRISES</p>	<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE</p>	<p>RESTAURANT RESERVE CCF CAP APR 2 SUR INVITATION</p>
		DINER A 18,50€		
<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE EN ENTREPRISES</p>	 <p>La soirée Astérix et Obélix (2018)</p>	<p>TEMPURA DE LEGUMES ET EMULSION D'HUILE D'OLIVES *** BAVAROIS DE CREVETTES ET D'AVOCAT, ROULEAU DE PRINTEMPS AU CRABE ET AU GINGEMBRE *** CÔTE DE VEAU AU SAUTOIR ET JUS D'ESTRAGON, FLAN DE LEGUMES ET CHURROS DE POMMES DE TERRE *** TOAST DE CROTTIN DE CHAVIGNOL AU THYM ET MIEL AVEC SA SALADE DE DOUCETTE *** DACQUOISE PISTACHE, MOUSSE DE FROMAGE BLANC, TUILE D'AGRUMES, FRAISES ET BASILIC ***</p>	 <p>Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	

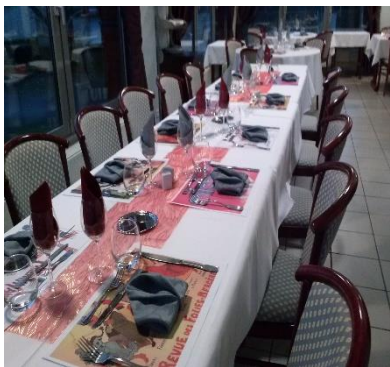

SEMAINE DU 30 MARS 2020 AU 03 AVRIL 2020

LUNDI 30 MARS 2020	MARDI 31 MARS 2020	MERCREDI 01 AVRIL 2020	JEUDI 02 AVRIL 2020	VENDREDI 03 AVRIL 2020
	DEJEUNER à 11,50€			DEJEUNER à 10,00€
RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE	<p>COULIBIAC AU SAUMON FRAIS, JEUNES POUSSES D'EPINARDS SAUCE BALSAMIQUE ***</p> <p>CARRE DE PORC LAQUE AU MIEL, POMMES SARLADAISES ET FAGOT DE HARICOTS AU LARD ***</p> <p>MINISTRONE DE FRUITS FRAIS A LA REGLISSE , GLACE REGLISSE ET COPEAUX DE MERINGUE ***</p>	RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE EN ENTREPRISES	RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE	<p>PETITS PÂTES FEUILLETES ***</p> <p>RAGOÛT D'AGNEAU AU CURRY ET RIZ ARLEQUIN ***</p> <p>CREME CARAMEL A LA VANILLE ***</p>
		DINER à 18,50€		
RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE EN ENTREPRISES	 <p style="text-align: center;"><i>Une soirée cabaret au lycée(2017)</i></p>	<p>VERRINE DU SUD-OUEST ***</p> <p>TARTELETTE AU CANARD CONFIT ET POMMES ACIDES ***</p> <p>MAGRET DE CANARD FLAMBE AUX TROIS POIVRES, RIZ BLANC ET GRATIN DE BLETTES AU BLEU D'AUVERGNE ***</p> <p>TATINE DE ROQUEFORT AUX POIRES CONFITES ***</p> <p>PARFAIT GLACE A LA POIRE ET CRUMBLE ***</p>	 <p style="text-align: center;"><i>Une enseignante et ses élèves(2017)</i></p>	

SEMAINE DU 06 AVRIL 2020 AU 10 AVRIL 2020

LUNDI 06 AVRIL 2020	MARDI 07 AVRIL 2020	MERCREDI 08 AVRIL 2020	JEUDI 09 AVRIL 2020	VENDREDI 10 AVRIL 2020
DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€		DEJEUNER à 11,50	
<p>SALADE FOLLE DE CANARD, VINAIGRETTE DE FRAMBOISES ***</p> <p>ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNONNE ET ECRASEE DE POMMES DE TERRE A LA CREME D'ISIGNY ***</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR DE NOIR AUX SEGMENTS D'ORANGES, PETITS CHOUX CHANTILLY SAVEUR COINTREAU ET VERRINE DE SALADE DE FRUITS FRAIS ***</p>	<p>VELOUTE DE CRESSON ET ROQUETTE, TARTARE DE DORADE A L'ORANGE ***</p> <p>AILE DE RAIE ET JOUE DE COCHON CONFITE, RISOTTO DE SARRASIN ET JUS REDUIT ***</p> <p>QUATRE-QUARTS AUX POMMES FACON TATIN ET SORBET POMMES GINGEMBRE ***</p>	<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE EN ENTREPRISES</p>	<p>RILLETES DE SARDINES SUR PAIN TOASTE, SALADE DE ROQUETTE ET JULIENNE DE CONCOMBRES, TUILE AUX POIVRONS ROUGES ***</p> <p>DARNE DE COLIN POCHEE DUGLERE, RIZ SAFRANE ET ENDIVES BRAISEES ***</p> <p>TARTE FINE AUX POIRES ET CREME D'AMANDES, CHANTILLY AU SIPHON A L'EAU DE VIE DE POIRES ***</p>	<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN EXAMEN</p>
		DINER à 18,50€		
<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE EN ENTREPRISES</p>	 <p style="text-align: center;"><i>Nos élèves au service d'une association caritative (2019)</i></p>	<p>PROFITEROLES D'ESCARGOTS EN PERSILLADE DOUCE ***</p> <p>ŒUF COCOTTE BASQUAISE, MOUILLETTE DE TAPENADE ET CHIFFONADE DE JAMBON DE BAYONNE ***</p> <p>FILETS DE ROUGETS AU CHORIZO ET AU VIN ROUGE D'IROULEGUY, CHOU CABUS ET HARICOTS AU PAPRIKA ***</p> <p>PETITE SALADE A L'OSSAU- IRATY ET CONFITURE DE CERISES NOIRES ***</p> <p>BRIOCHE PERDUE A LA COMPOTEE D'ANANAS ET BLANC-MANGER COCO-CURRY</p>	 <p style="text-align: center;"><i>Un dressage de concours(2017)</i></p>	 <p style="text-align: center;">VACANCES DE PRINTEMPS</p>

SEMAINE DU 27 AVRIL 2020 AU 01 MAI 2020

LUNDI 27 AVRIL 2020	MARDI 28 AVRIL 2020	MERCREDI 29 AVRIL 2020	JEUDI 30 AVRIL 2020	VENDREDI 01 MAI 2020
RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE EN ENTREPRISES	RESTAURANT PRIVATISE POUR UN REPAS D'ASSOCIATION	RESTAURANT FERME ENTRETIEN TRIMESTRIEL	RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE EN ENTREPRISES	FERIE RESTAURANT FERME POUR LA FÊTE DU TRAVAIL
DINER à 18,50€		DINER à 18,50€		
<p>BROCHETTE DE MELON, MOZZARELLA, TOMATES CERISES ET JAMBON DE PARME AU PESTO DE ROQUETTE ***</p> <p>CEVICHE DE DORADE, MANGUE, AVOCAT ET CITRON VERT AU LAIT DE COCO ***</p> <p>NOIX DE VEAU EN FINE CROÛTE D'HERBES, COUTEAUX FARCIS DE CACAHUETES ET CITRONS, RISOTTO D'EPAUTRE ET JUS REDUIT ***</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES NORMANDS ET CONFIT DE POMMES AU CARMEL BEURRE-SALE ***</p> <p>CREMEUX DE CARMEL, CREME BRÛLEE AUX FRUITS DE LA PASSION EN HABIT DE CHOCOLAT NOIR ***</p>	 <p>Une soirée cabaret au lycée(2017)</p>	<p>L'ASSIETTE DE TAPAS A LA FRANCAISE A PARTAGER ***</p> <p>CASSOLETTE DE MOULES A LA MARINIÈRE A LA FONDUE D'ENDIVES ***</p> <p>CANETON POELE AUX EPICES, ECRASEE DE CELERI ET DAUPHINOIS DE TOPINAMBOURS ***</p> <p>LES FROMAGES DE CHEVRE, TARTINES DE PAIN NOIR ET ABRICOTS SECS ***</p> <p>TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES ET CHOCOLAT BLANC ***</p>	 <p>Une enseignante et ses élèves(2017)</p>	

LES ELEVES ET TOUTE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION
VOUS REMERCIENT DE VOS ENCOURAGEMENTS ET DE VOTRE
PARTICIPATION FIDELE AUX ACTIVITES DU RESTAURANT PEDAGOGIQUE
TOUT AU LONG DE L'ANNEE.

NOUS SOMMES IMPATIENTS D'AVOIR LE PLAISIR DE VOUS RETROUVER
PROCHAINEMENT DANS NOTRE RESTAURANT POUR DE NOUVELLES
AVENTURES CULINAIRES.

BONNES VACANCES DE PRINTEMPS A TOUS.