



Année 2020-2021

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 14 Septembre 2020 au 19 Septembre 2020

LUNDI 14/09/2020	MARDI 15/09/2020	MERCREDI 16/09/2020	JEUDI 17/09/2020	VENDREDI 18/09/2020
	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50		
RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE	<p>Tartare aux deux saumons ***</p> <p>Poulet sauté marchand de vin, ratatouille niçoise et fonds d'artichauts à l'ail ***</p> <p>Tarte fine aux abricots crème d'amandes et glace lavande</p>	<p>Œuf poché Bayonnaise au piment d'Espelette et pousses de tétragones ***</p> <p>Lieu jaune, risotto au basilic, marinière de coques et vierge de légumes, émulsion au citron ***</p> <p>Verrine de fraises et olives noires confites, crème fouettée à l'huile d'olives</p>	RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE	RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE
DINER à 18,50€		DINER à 18,50€		
<p>Mousseline Dubarry en gelée de persil plat, granny et parmesan ***</p> <p>Dos de cabillaud en croûte d'herbes, piperade de légumes parfumés à l'orange et beurre nantais ***</p> <p>Râble de lapin farçi au chorizo, pommes darphin, légumes glacés et jus réduit au Porto ***</p> <p>Nem de chèvre frais aux poivrons doux ***</p> <p>La poire: caramélisée, glacée, séchée et crémeuse, flambée en salle</p>	 <p style="text-align: center;">Une présentation réalisée par nos élèves(2019)</p>	<p>Toast de truite fumée et mousse de neufchâtel ***</p> <p>Salade cauchoise de pommes et blancs de volaille aux dés de livarot ***</p> <p>Sauté de porc au cidre brut, pommes purée et pommes fruits, frites de Pont-l'évêque ***</p> <p>Plateau de fromages normands ***</p> <p>Tarte fine aux pommes au caramel beurre salé et sorbet au pommeau</p>	 <p style="text-align: center;">Nos élèves sur une prestation extérieure.(2017)</p>	

Semaine du 21/09/2020 au 25/09/2020

LUNDI 21/09/2020	MARDI 22/09/2020	MERCREDI 23/09/2020	JEUDI 24/09/2020	VENDREDI 25/09/2020
		DEJEUNER à 11,50€		DEJEUNER à 10,00€
<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE</p>	<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE</p>	<p>L'œuf mystère, mousseline de céleri, lard fumé et réduction de merlot ***</p> <p>Croustillant de saumon au chou vert, vinaigrette au tandoori ***</p> <p>Brioche perdue aux pommes flambées et crème glacée à la vanille gousse</p>	<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE</p>	<p>Céleri rémoulade au curry, pomme verte & miettes de crabes ***</p> <p>Blanquette de veau tradition française & Riz pilaf ***</p> <p>Tarte aux pommes et cannelle, crème glacée à la vanille</p>
DINER à 18,50€				
<p>Carpaccio de langoustines en fine gelée d'orange et poivre de Sichuan ***</p> <p>Gaufre de pommes de terre ratte, crème acidulée en mimosa et saumon fumé ***</p> <p>Fondant de volaille fermière à l'estragon, blettes et lard fumé, crémeux de patates douces et jus réduit au Madère ***</p> <p>Cervelle des canuts ***</p> <p>Dôme à la vanille et caramel, dacquoise à la noisette</p>	 <p><i>Les vœux du Maire au Tréport(2018)</i></p>	<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE</p>	 <p><i>Un dressage réalisé par nos élèves(2019)</i></p>	

Semaine du 28/09/2020 au 02/10/2020

LUNDI 28/09/ 2020	MARDI 29/09/2020	MERCREDI 30/09/2020	JEUDI 01/10/2020	VENDREDI 02/10/2020
		DEJEUNER à 11,50€		
RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE	RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE	Crème Comtesse Dubarry Croûtons dorés et vieux Comté *** Poitrine de cochon confite à la bière brune, pilaf de sarrasin et racines glacées au jus *** Douceur sucrée autour de l'orange et du chocolat	RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE	RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE
DINER à 18,50€				
Royale de gambas, infusion de trompettes de la mort *** Merlan en croûte de pain de mie et amandes, tétragones mi- cuites et échalotes, vinaigrette curry -péquillos *** Carré de veau poêlé, pommes des vendangeurs, échalotes confites et jus corsé *** Fondue de camembert aux mouillettes de pommes reinette et pain toasté *** Crèmeux au chocolat blanc, fruits de la passion et crumble pistache	 <i>Un dessert glacé de nos élèves(2019)</i>	RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE	 <i>Nos élèves à Noël (2018)</i>	

Semaine du 05/10/2020 au 09/10/2020

LUNDI 05/10/ 2020	MARDI 06/10/2020	MERCREDI 07/10/2020	JEUDI 08/10/2020	VENDREDI 09/10/2020
	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€		DEJEUNER à 10,00€
<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE</p>	<p>Cassiolette de fruits de mer, crème aux champignons et fleurons ***</p> <p>Entrecôte beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois ***</p> <p>Semoule au cidre, caramel de pommeau et compotée de pommes</p>	<p>Terrine de saumon comme un maki, caviar de lentilles et mayonnaise au Wasabi ***</p> <p>Paleron de bœuf confit au jus, légumes d'automne cuits et en pickles ***</p> <p>Sablé Breton au beurre demi- sel, mousse chocolat blanc et figues flambées</p>	<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE</p>	<p>Velouté Dubarry et croûtons ***</p> <p>Navarin d'agneau aux pommes ***</p> <p>Forêt noire, sorbet à la griotte</p>
DINER A 18,50€		DINER A 18,50€		
<p>Guacamole aux miettes de crabe ***</p> <p>Tartare de veau, pecorino, basilic et huile de noisette ***</p> <p>Bar à la citronnelle, fenouil braisé à la vanille, vinaigrette aux herbes ***</p> <p>Bonbon de fromage frais au piment doux et mangue caramélisée ***</p> <p>Interprétation du Paris Brest</p>	 <p>La soirée Astérix et Obélix (2018)</p>	<p>Brochette de courgettes et aubergines marinée au pesto ***</p> <p>Pissaladière aux poivrons grillés ***</p> <p>Loup grillé au fenouil sec sauce à l'anis, polenta crémeuse aux olives noires et mini ratatouille ***</p> <p>Toast de Banon AOP et sa confiture de clémentines de Corse ***</p> <p>Tarte aux citrons de Menton AOP meringuée et sa verrine d'abricots flambés</p>	 <p>Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	

Semaine du 12/10/2020 au 16/10/2020

LUNDI 12/10/ 2020	MARDI 13/10/2020	MERCREDI 14/10/2020	JEUDI 15/10/2020	VENDREDI 16/10/2020
	DEJEUNER à 11,50€			
RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE	<p>Salade de gésiers confits et magret fumé ***</p> <p>Filet de bar poché dans une émulsion d'agrumes, lentilles à la crème ***</p> <p>Moelleux aux noix de pécan, banane flambée et glace au rhum</p>	<p>Chartreuse de saint Jacques aux endives, jus de daube au Merlot ***</p> <p>Épaule d'Agneau confite esprit tajine aux abricots secs et amandes ***</p> <p>Brochette de fruits exotiques en beignet, coulis passion</p>	RESTAURANT FERME ELEVES EN ACTIVITE PEDAGOGIQUE DE DECOUVERTE	ENTRETIEN DE MI-TRIMESTRE DES LOCAUX
DINER à 18,50€		DINER à 18,50€		
<p>Finger de volaille au curry & sauce tartare ***</p> <p>Velouté de cresson & roquette & tartare de dorade ***</p> <p>Soles Meunière, tian de légumes d'automne & parmesan ***</p> <p>Tartine de Merzer aux pommes flambées au Pommeau de Normandie ***</p> <p>Nougat glacé de Montélimar</p>	 <p>Une soirée cabaret au lycée(2017)</p>	<p>Soupe de chicons à la mimolette ***</p> <p>Timbale de moules de bouchot à la bière blanche ***</p> <p>Carbonnade à la bière brune, pommes frites et chicon braisé ***</p> <p>Lamelles de Maroilles AOP gratinées et confit de bière ***</p> <p>Tarte au « suc » et crème brûlée chiorée</p>	 <p>Une enseignante et ses élèves(2017)</p>	 <p style="background-color: yellow; color: red; text-align: center;">VACANCES DE LA TOUSSAINT</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 LA TOUSSAINT A TOUS.