

MENUS DU JEUDI 02 DECEMBRE 2021 AU JEUDI 16 DECEMBRE 2021

Jeudi 02/12/2021 12h00 18,50€	Vendredi 03/12/2021 12h00 17,50€
<ul style="list-style-type: none"> * Tartare tomates et avocat * Assiette nordique aux poissons fumés * Dos de merlu piqué à l'ail, doré aux herbes fraîches, quinoa aux noisettes, sauce à la moutarde de Meaux * Duo de fromages des régions * sablé breton, crème légère au miel et fruits d'automne au jus de passion 	<ul style="list-style-type: none"> * Toast Terre et Mer * Noix de saint-jacques snackées, fondue de poireaux et vinaigrette à l'huile de noisettes * Magret de canard laqué, sucrose braisée et purée de légumes d'antan * Duo de fromages des régions * Aumônière de crêpes aux pommes fruits sautées et sauce beurre caramel salé

Lundi 06/12/2021 12h00 18,50€	Mercredi 08/12/2021 12h00 18,50€	Jeudi 09/12/2021 12h00 18,50€	Vendredi 10/12/2021 12h00 17,50€
<ul style="list-style-type: none"> * Tartare tomates et avocat * Salade nordique et sa crème fouettée au citron * Fricassée de volailles au Neufchâtel et pomme Arly * Duo de fromages des régions * Tarte alsacienne et glace vanille bourbon 	<ul style="list-style-type: none"> * Toast Terre et Mer * Nougat de chèvre et fruits secs au piment d'Espelette, fine gelée de butternut à l'orange * Lieu jaune en croûte d'herbes et d'agrumes, risotto de sarrasin aux noisettes, vierge de légumes, marinère de coques et sauce à la graine de moutarde * Duo de fromages des régions * Crémeux au caramel, fruits exotiques, dacquoise noisette et chocolat noir 	<ul style="list-style-type: none"> * Toast Terre et Mer * Salade aux gésiers et chips de lard fumé * Sole meunière au cumin, risotto aux noisettes et flan de potimarron à la fleur de thym * Duo de fromages des régions * Crème caramel tradition et sa tuile aux amandes 	<ul style="list-style-type: none"> * Toast Terre et Mer * Millefeuille de pied de cochon et foie gras, fine gelée aux herbes, condiment pommes et vinaigre de safran * Crousti-fondant de pintade aux herbes, légumes et fruits d'automne mijotés * Duo de fromages des régions * Crémeux chocolat blanc et yaourt grec, fruits de la passion et crumble pistache

Lundi 13/12/2021 12h00 18,50€	Mardi 14/12/2021 12h00 18,50€	Mercredi 15/12/2021 12h00 18,50€	Jeudi 16/12/2021 12h00 18,50€
* Toast Terre et Mer *Mousseline aux 2 poissons, émulsion de crevettes grises *Magret de canard laqué au miel, purée de pommes de terre au cantal, endive braisée à l'orange *Duo de fromages des régions *Moelleux aux noix de pécan et sa banane flambée, glace aux noix	* Tartare tomates et avocat *Bavarois de saumon fumé, mousse d'asperges et craquant à l'aneth *Dos de cabillaud en croûte d'herbes, risotto aux fruits de mer, sauce à la graine de moutarde violette *Duo de fromages des régions *Aumônière aux griottes flambées, crème glacée et fouettée à la gousse de vanille.	* Tartare tomates et avocat *Saumon gravelaks à la betterave, crémeux d'avocat et pomme granny, condiment wasabi-poire *Poitrine de bœuf confite au jus, légumes d'automne cuits et en pickles *Duo de fromages des régions *Crémeux à la vanille gousse, orange en déclinaison, granola corn-flakes et chocolat	* Toast Terre et Mer *Pressé de paleron de bœuf et foie gras de canard, salade de pommes de terre aux herbes, sorbet cornichons *Fondant de volaille au comté et tandoori, boulgour aux fruits secs, potimarron et panais au romarin *Duo de fromages des régions *Crémeux au chocolat blanc, fruits exotiques et crumble d'épices

LES ELEVES ET TOUTE L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION VOUS REMERCIENT DE VOS ENCOURAGEMENTS ET DE VOTRE PARTICIPATION FIDÈLE AUX ACTIVITÉS DU RESTAURANT PÉDAGOGIQUE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.

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

BONNES VACANCES DE NOËL À TOUS.