



Année 2021-2022

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
ou envoyer un mail sur l'adresse gmail du lycée.*




Semaine du 10 Janvier 2022 au 14 Janvier 2022

LUNDI 10/01/2022	MARDI 11/01/2022	MERCREDI 12/01/2022	JEUDI 13/01/2022	VENDREDI 14/01/2022
DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€		DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 10,00€
<p>Velouté de courge, lait de coco, oignons et bacon</p> <p>Echine de porc saveurs d'Asie et potatoes de patate douce</p> <p>Pommes flambées au Calvados, glace caramel et sauce caramel beurre salé</p>	<p>Salade occitane</p> <p>Cassoulet toulousain</p> <p>Tourtière aux pommes à l'Armagnac</p>	<p>Terrine de saumon comme un maki, caviar de lentilles et mayonnaise au wasabi</p> <p>Paleron de bœuf braisé au Cahors et légumes d'hiver</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Trilogie de rillettes de la mer</p> <p>Filets de maquereaux marinés à la moutarde à l'ancienne, ail et curry, légumes vapeur, quinoa et sauce hollandaise</p> <p>Tarte Bourdaloue aux poires</p>	<p>Déclinaison de charcuteries de nos régions</p> <p>Poulet sauté chasseur et pommes parmentier</p> <p>Crêpes Suzette flambées</p>
DINER à 18,50€		DINER à 18,50€		
<p>Gaspacho tomate et concombre au balsamique</p> <p>Pressé d'avocat, saumon fumé, citron vert et piment d'Espelette</p> <p>Caille farcie, pommes fruits et romarin, échalotes confites et sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Plateau de fromages de chèvre et ses accompagnements</p> <p>Banana speed et bread, crème glacée à la vanille, tuiles croquantes et chocolat noir</p>	 <p style="text-align: center;">Une présentation réalisée par nos élèves(2019)</p>	<p>Cappuccino de haricots tarbais</p> <p>Assortiment de tapas catalane</p> <p>Magret de canard du Sud-ouest sauce au miel, gratin de patate douce, poêlée de champignons des bois</p> <p>Tomme de brebis et sa confiture de cerises noires</p> <p>Mousse chocolat, orange et piment d'Espelette</p>	 <p style="text-align: center;">Nos élèves sur une prestation extérieure.(2017)</p>	<p>Meilleurs vœux pour l'année 2022</p> 


Semaine du 17 Janvier 2022 au 21 Janvier 2022

LUNDI 17/01/2022	MARDI 18/01/2022	MERCREDI 19/01/2022	JEUDI 20/01/2022	VENDREDI 21/01/2022
	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€		DEJEUNER à 10,00€
RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE	<p>Tartelette aux oignons de Givet</p> <p>Rôti de porc sauce au riesling et spätzle au beurre</p> <p>Fromage blanc et sa compotée de mirabelles de Lorraine, biscuit granola</p>	<p>Consommé de bœuf à la citronnelle et coriandre fraîche</p> <p>Pot au feu de bœuf, légumes de cuisson, sauce ravigote et son condiment de moutarde-betterave</p> <p>Mille-feuilles tradition</p>	RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE	<p>Œuf poché Bayonnaise et piment d'Espelette</p> <p>Escalope de saumon grillée, légumes de saison et sauce Béarnaise</p> <p>Galette des rois</p>
DINER à 18,50€		DINER à 18,50€		
<p>Tartare de tomates aux épices</p> <p>Beignets de gambas, salade de chou blanc et ananas à la coriandre</p> <p>Faux-filet de bœuf frotté de poivre noir, pommes pont-neuf, céleri braisé au miel, oignons confits et sauce béarnaise</p> <p>Plateau de fromages d'Auvergne</p> <p>Quatre-quarts aux pommes façon Tatin, crème à la vanille et sorbet pommes-gingembre</p>	 <p style="text-align: center;">Les vœux du Maire au Tréport(2018)</p>	<p>Flammekueche en une bouchée</p> <p>Salade alsacienne</p> <p>Chou farci et légumes toutes couleurs</p> <p>Chausson de munster, pommes et cumin</p> <p>Mousse au fromage blanc, pain d'épices et fruits</p>	 <p style="text-align: center;">Un dressage réalisé par nos élèves(2019)</p>	<p>Meilleurs vœux pour l'année 2022</p> <div style="text-align: center;">  </div>




Semaine du 24 Janvier 2022 au 28 Janvier 2022

LUNDI 24/01/ 2022	MARDI 25/01/2022	MERCREDI 26/01/2022	JEUDI 27/01/2022	VENDREDI 28/01/2022
DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 18,50€	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 10,00€
<p>Moules à la marinière</p> <p>Veau façon Marengo</p> <p>Panacotta au coulis de mangues</p>	<p>Fondue champenoise</p> <p>Choucroute garnie d'Alsace</p> <p>Brochette de pommes en beignet et glace au chocolat noir</p>	<p>MENU D'EXAMEN DU BAC BLANC</p> <p>18 COUVERTS MAXIMUM</p> <p>(3 tables de 4 personnes et 3 tables de 2 personnes)</p> <p>Appelez pour réserver et votre apéritif vous sera offert.</p>	<p>Tartare aux deux saumons et agrumes</p> <p>Daurade sautée, quinoa aux herbes, agrumes au naturel, pickles de légumes et émulsion à l'orange</p> <p>Île flottante, crème anglaise safranée, muesli croustillant et caramel liquide au cumin</p>	<p>Terrine de poisson blanc, mayonnaise améliorée sur lit de roquette à l'huile de noisettes</p> <p>Blanquette de veau, riz créole et purée de deux légumes</p> <p>Crème au caramel</p>
DINER à 18,50€		DINER à 18,50€		
<p>Chiffonnade de jambon de Parme et de Parmesan sur roquette</p> <p>Rouleaux de printemps aux crevettes, mangue et coriandre fraîche</p> <p>Quasi de veau en croûte d'herbes, condiment tamarin-cacahuètes, chou-fleur de couleur et pommes dauphine, jus réduit</p> <p>Mille-feuilles de pommes et de pont- l'évêque</p> <p>Sablé breton au beurre demi-sel, crémeux au chocolat blanc et fruits de saison</p>	 <p>Un dessert glacé de nos élèves(2019)</p>	<p>Boudin blanc de Reithel et ses pommes sautées</p> <p>Velouté de betteraves aux noisettes</p> <p>Râble de lapin farci au vert, jus crémé et lard croustillant</p> <p>Plateau de fromages du Grand-Est</p> <p>Baba au rhum à l'écorce d'oranges</p>	 <p>Nos élèves à Noël (2018)</p>	<p>Meilleurs vœux pour l'année 2022</p> <div style="text-align: center;">  </div>

Semaine du 31 Janvier 2022 au 04 Février 2022

LUNDI 31/01/ 2022	MARDI 01/02/2022	MERCREDI 02/02/2022	JEUDI 03/02/2022	VENDREDI 04/02/2022
DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 18,50€	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 10,00€
<p>Œufs mollets florentine</p> <p>Gibelotte de lapin aux champignons et polenta</p> <p>Panacotta au coulis de mangues</p>	<p>Petit welsh</p> <p>Waterzoï de volailles</p> <p>Crème brûlée à la chicorée</p>	<p>MENU D'EXAMEN DU BAC BLANC</p> <p>18 COUVERTS MAXIMUM</p> <p>(3 tables de 4 personnes et 3 tables de 2 personnes)</p> <p>Appelez pour réserver et votre apéritif vous sera offert.</p>	<p>Tartare aux deux saumons et agrumes</p> <p>Daurade sautée, quinoa aux herbes, agrumes au naturel, pickles de légumes et émulsion à l'orange</p> <p>Tarte Bourdaloue aux poires et amandes</p>	<p>Goujonnettes de merlan sauce tartare</p> <p>Magret de canard au miel, légumes d'hiver rôtis et jus réduit</p> <p>Mille-feuilles tradition</p>
DINER à 18,50€		DINER à 18,50€		
<p style="text-align: center;">MENU D'EXAMEN DU BAC BLANC</p> <p style="text-align: center;">18 COUVERTS MAXIMUM</p> <p style="text-align: center;">(3 tables de 4 personnes et 3 tables de 2 personnes)</p> <p style="text-align: center;">Appelez pour réserver et votre apéritif vous sera offert.</p>	 <p>La soirée Astérix et Obélix (2018)</p>	<p>Velouté au fromage de chèvre frais et aux noix</p> <p>Crumble de chicons</p> <p>Carbonnade de bœuf et carottes en textures diverses</p> <p>Maroilles pané au pain d'épices</p> <p>Tarte au suc à la cassonade, fruits d'hiver et glace yaourt</p>	 <p>Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	<p>Bonnes vacances d'hiver et à bientôt</p> <div style="text-align: center;">  </div>

Semaine du 21 Février 2022 au 25 Février 2022

LUNDI 21/02/ 2022	MARDI 22/02/2022	MERCREDI 23/02/2022	JEUDI 24/02/2022	VENDREDI 25/02/2022
	DEJEUNER à 11,50€			DEJEUNER à 10,00€
RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	<p>Flamiche aux poireaux</p> <p>Cassolette de moules au curry et pommes rôties</p> <p>Cheesecake spéculoos et compotée de poires</p>	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	<p>Œufs farcis Chimay</p> <p>Entrecôte grillée marchand de vin, pomme Anna et endives braisées</p> <p>Tarte normande, sorbet pommes et crème anglaise</p>
		DINER à 18,50€		
RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	 <p style="text-align: center;">Une soirée cabaret au lycée(2017)</p>	<p>Endive farcie mousse au bleu et amandes torrifiées</p> <p>Velouté aux haricots de Soissons et émulsion de chorizo</p> <p>Jambonnette de volaille farcie, endives braisées à l'orange et sauce à la bière d'abbaye</p> <p>Croque-Mimolette</p> <p>Café ou thé gourmand</p>	 <p style="text-align: center;">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, AINSI QUE DE VOTRE SOUTIEN EN CES
PERIODES DIFFICILES.

NOUS VOUS PRESENTONS NOS MEILLEURS VŒUX DE BONNE ANNEE ET DE
BONNE SANTE POUR CETTE NOUVELLE ANNEE 2022 AVEC LE SOUHAIT DE
VOUS REVOIR AVEC MOINS DE CONTRAINTES PROCHAINEMENT.

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

BONNE ANNEE A TOUS ET MERCI.