

RESTAURANTS PEDAGOGIQUES ANNEE SCOLAIRE 2019/2020

Dates	Menus
Jeu 17/10	Entrée salle ↻ Fricassée de cuisses de volaille à l'ancienne ↻ Choux vanille caramélisés
Ven 18/10	Croustade de fruits de fruits de mer ↻ Poulet rôti et pommes allumettes ↻ Salade de fruits frais
Ven 08/11	Œuf mollet florentine ↻ Steak sauté Bercy, Fagot de haricots verts ↻ Cerises " jubilé"
15/11	SALON DE LA GOURMANDISE à Epinal
Jeu 05/12	Entrée salle ↻ Fricassée de cuisses de volaille à l'ancienne ↻ Choux vanille caramélisés
Jeu 12/12	Entrée salle ↻ Fricassée de cuisses de volaille à l'ancienne <u style="color: red;">CCF 12 personnes max</u> ↻ Dessert salle
Jeu 19/12	Entrée salle ↻ Filet de poisson farcis aux légumes ↻ Eclairs au caramel
Jeu 09/01	Gougères au fromage ↻ Navarin d'agneau aux olives noires ↻ Dessert salle
Ven 10/01	Salade de cervelas et gruyère ↻ Bœuf braisé en ragoût de sept heures et nouilles fraîches ↻ Biebelkase confiture
Ven 24/01	Quiche au munster ↻ Fricassée de joue de porc et jardinière de légumes ↻ Glace Plombières

<p>Jeu 13/02</p>	<p>Quiche Lorraine, salade composée ↻ Escalope de volaille panée à l'anglaise ↻ Dessert salle</p>
<p>Jeu 05/03</p>	<p>Entrée salle ↻ Blanquette de veau à l'ancienne ↻ Pudding flambé au rhum glace Malaga</p>
<p>Jeu 12/03</p>	<p>Entrée salle ↻ Fricassée de cuisses de volaille à l'ancienne, riz pilaf ↻ Choux vanille / caramel</p>
<p>Ven 27/03</p>	<p>Melon au porto ↻ Dos de cabillaud Meunière et riz arlequin ↻ Millefeuille</p>
<p>Ven 10/04</p>	<p>Salade vosgienne ↻ Escalope milanaise et risotto ↻ Milk-shake</p>
<p>Jeu 07/05</p>	<p>REPAS MEDIEVAL (répétition chef d'œuvre, à confirmer tarifs)</p>
<p>Jeu 28/05</p>	<p>CCF RESTAURANT</p>