



MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

ANNEE SCOLAIRE 2021.2022





JEUDI AU DEJEUNER

Jeudi 07 octobre 2021:

Amuse-bouche du jour

Crème Dubarry et croûtons

*Pièce de bœuf rôtie, sauce béarnaise,
pommes croquettes*

Fromage

Chaud-froid lorrain

VENDREDI AU DEJEUNER

Vendredi 12 novembre 2021:

Formule BRASSERIE

Verrine du chef

*Filet de maquereau en papillote et
jeunes légumes, pommes rattes au four*

*Réduction de pommes sautées et caramel
au beurre*

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 14 octobre 2021 :

Amuse-bouche du jour

Planchette apéritive

*Pavé de sandre sauce au riesling et
coques, fondue de poireaux*

Fromage

*Aumônière crème pâtissière,
coulis de framboise*

Vendredi 26 Novembre 2021

Formule BRASSERIE

*Crevettes à la mode de St Denis de la
Réunion*

*Filet de poulet fermier en basse
température, gratin dauphinois,
réduction au Porto blanc*

Verrine du chef

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 21 octobre 2021 :

Amuse-bouche du jour

Bouchée à la reine

Blanquette de veau,
tagliatelles de légumes

Fromage

Crème brûlée vanille

Vendredi 14 janvier 2022 :
Formule BRASSERIE

Verrine d'accueil

Navarrin d'agneau, patates douces
en papillotte au thym

Blanc manger pistache

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeu*di* 02 décembre 2021 :

Amuse-bouche du jour

Œuf poché à la bourguignonne

*Papillote de cabillaud aux légumes et
orange, riz safrané*

Fromage

Salade de fruits et mignardises

Vendredi 21 janvier 2022 :
Formule BRASSERIE

Verrine d'accueil

*Filet mignon de porc laqué,
variations autour de la carotte*

Poire- Belle Dijonnaise

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 09 décembre 2021:

Amuse-bouche du jour

Assiette de foie gras maison

Magret de canard poivre vert,
tagliatelles maison

Fromage

Tulipe de sorbet et fruits exotiques

Vendredi 04 février 2022

Formule BRASSERIE

MENU LA TABLE D'HOTES DE
CAMILLE

Menus entièrement conçu par nos
élèves

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 16 décembre 2021:

Amuse-bouche du jour

Assiette de fruits de mer

Gigot d'agneau de 7h, pommes
sarladaise aux cèpes

Fromage

Trilogie de panna cotta

Vendredi 25 février 2022

Formule BRASSERIE

Buffet « Région GRAND EST »

Choucroute de la mer

Verrine du chef

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 06 janvier 2022 :

Potage de potimarron,
chips de lard fumé

Veau marenngo, mousseline de carotte
et choux de Bruxelles

Fromage

Café gourmand

Vendredi 04 mars 2022 :

Formule BRASSERIE

Amuse bouche d'accueil

Truite du Frais Baril aux amandes
et pommes de terre fondantes

Cerises Jubilé

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 13 janvier 2022 :

Amuse-bouche du jour

Verrine de quacamole,
tartare de saumon

Poulet grand-mère,
gratin dauphinois

Fromage

Œufs à la neige

Vendredi 11 mars 2022 :

Formule BRASSERIE

Brunch à la mode des Vosges

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 20 janvier 2022 :

Amuse-bouche du jour

Quiche franc-comtoise

*Mignon de porc et chorizo, polenta et
chutney de fruits secs*

Fromage

Soufflé glacé à la framboise

Vendredi 18 mars 2022 :

Formule BRASSERIE

Croque-Monsieur et mesclun frais

*Dos de cabillaud au beurre blanc et
noisettes, purée de panais*

La mignardise du chef

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 27 janvier 2022 :

Amuse-bouche du jour

Assiette scandinave et blinis

Curry de volaille, riz madras

Fromage

Poire pochée aux épices

Vendredi 25 mars 2022 :

Formule BRASSERIE

Verrine d'accueil

*Filet de saumon unilatérale et
jeunes légumes braisés*

Crêpes Suzette

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 03 février 2022 :

Amuse-bouche du jour

Œufs mimosa

*Côtes de bœuf sauce paloise,
pommes frites*

Fromage

Choux chantilly

Vendredi 01 avril 2022 :

Formule BRASSERIE

Menu du marché

*Conçu par nos élèves et en
partenariat avec les producteurs
locaux !*

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jendredi 24 février 2022 :

Amuse-bouche du jour

Spaghetti napolitaine

Cuisse de lapin, légumes de saison

Fromage

Mousse au chocolat

Vendredi 08 avril 2022

Formule BRASSERIE

Verrines d'accueil

Côtes d'agneau à la milanaise et

spaghetti

Smoothie de fruits frais

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



*Jeudi 03 mars 2022 :
Amuse-bouche du jour*

*Aumônière croustillante de truite et
julienne de légumes*

*Sphère de volaille panée, écrasée de
pomme de terre aux herbes*

Fromage

Banane flambée au rhum

*Vendredi 29 avril 2022 :
EXAMEN RESTAURANT
Formule BRASSERIE*

*Cassolette d'escargots et poulet
fermier fumé*

Risotto aux coquillages

Dessert du chef

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 10 mars 2022 :

Amuse-bouche du jour

Œuf florentine

Paillette de pavé de saumon au
whisky et soja, julienne de légumes

Fromage

Beignet d'ananas

Vendredi 06 mai 2022 :
EXAMEN RESTAURANT
Formule BRASSERIE

Verrines d'accueil

Cocotte de veau comme une
estouffade, champignons et légumes
braisés

Salade de fraises au thé, bouillon
minute

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jendredi 28 avril 2022 :

Salade d'accueil

Buffet de restauration « minute »

Fromage

Bavarois à la vanille au cœur
coulant de framboise,
sauce chocolat

Vendredi 13 mai 2022 :

Formule BRASSERIE

Menu « cochon de lait, tofailles et
mesclun frais »

Buffet de desserts

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.



Jeudi 05 mai 2022 :

Examen des élèves en restaurant,

les élèves comptent sur vous !

Menu surprise

Nous informons notre aimable clientèle que l'accès au restaurant d'application est soumis à la présentation du passe sanitaire.