Menus du restaurant pédagogique
Lycée Camille Claudel, Remiremont

Réservations au 03 29 62 04 84
le mardi, mercredi de 9h00 à 12h00 et le jeudi, vendredi de 9h00 à 14h00

Vendredi 12 novembre 2021 :

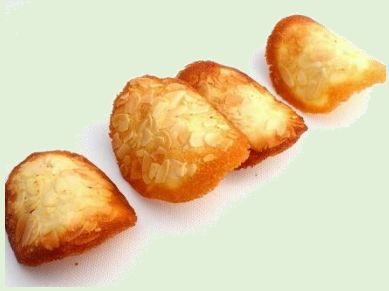
Velouté de potiron, crème au lard fumé, noisettes torréfiées

℘

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

℘

Verrines de pommes sautées et caramel au beurre



Vendredi 26 Novembre 2021

Crevettes à la mode de St Denis de la Réunion

℘

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

℘

Crème brûlée et tuiles aux amandes

Jeudi 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

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

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

Jeudi 06 janvier 2022 :

Amuse-bouche du jour

℘

Potage de potimarron, chips de lard fumé

℘

Veau marengo, mousseline de carotte et choux de Bruxelles

℘

Fromage

℘

Café gourmand

Jeudi 13 janvier 2022 :

Amuse-bouche du jour

***

Verrine de guacamole, tartare de saumon

***

Poulet grand-mère, gratin dauphinois

***

Fromage

***

Œufs à la neige

Vendredi 14 janvier 2022 :

Cappuccino terre et mer : crémeux de petit pois à la menthe, saumon fumé et mousse pavot

***

Navarrin d'agneau, patates douces en papillote au thym

***

Blanc manger pistache

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 21 janvier 2022 :

Goujonnettes de petits poissons et acras, sauce tartare

℘

Filet mignon de porc laqué,
variations autour de la carotte

℘

Poire- Belle Dijonnaise

Jeudi 27 janvier 2022 :

Amuse-bouche du jour

℘

Assiette scandinave et blinis

℘

Curry de volaille, riz madras

℘

Fromage

℘

Poire pochée aux épices

Jeudi 03 février 2022 :

Amuse-bouche du jour

℘

Œufs mimosa

℘

Côtes de bœuf sauce paloise, pommes frites

℘

Fromage

℘

Choux chantilly

Vendredi 04 février 2022

MENU LA TABLE D'HOTES DE CAMILLE

Menu entièrement conçu par nos élèves

Jeudi 24 février 2022 :

Amuse-bouche du jour

℘

Spaghetti napolitaine

℘

Cuisse de lapin, légumes de saison

℘

Fromage

℘

Mousse au chocolat

Vendredi 25 février 2022

Buffet « Région GRAND EST »

Choucroute de la mer

℘

Biscuit madeleine et fruits exotiques

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 04 mars 2022 :

Œuf mollet crispy, chips de lard et émulsion au comté

℘

Truite du Frais Baril aux amandes et pommes de terre fondantes

℘

Cerises Jubilé

Jeudi 10 mars 2022 :

Amuse-bouche du jour

℘

Œuf florentine

℘

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

℘

Fromage

℘

Beignet d'ananas

Vendredi 11 mars 2022 :

Brunch à la mode des Vosges

Vendredi 18 mars 2022 :

Croque-Monsieur et mesclun frais

℘

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

℘

Gâteau au fromage blanc et cidre, glace vanille

Vendredi 25 mars 2022 :

Pressé de joue de bœuf, carottes et échalote confite

℘

Filet de saumon unilatérale et jeunes légumes braisés

℘

Crêpes Suzette

Vendredi 01 avril 2022 :

Menu du marché

℘

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

℘

Vendredi 08 avril 2022

Gravlax de saumon au herbes, mousse vodka et bouillon au thé noir fumé

℘

Côtes d'agneau à la milanaise et spaghetti

℘

Smoothie de fruits frais

Jeudi 28 avril 2022 :

Salade d'accueil

℘

Buffet de restauration « minute »

℘

Fromage

℘

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

Jeudi 05 mai 2022 :

Examen des élèves en restaurant,
les élèves comptent sur vous !

℘

Menu surprise

Vendredi 29 avril 2022 :

CCF RESTAURANT BRASSERIE CLIENT

Cassolette d'escargots et poulet fermier fumé

℘

Risotto aux coquillages

℘

Tulipes de fruits rouges et chocolat noir 70 pourcents

Vendredi 06 mai 2022 :

CCF RESTAURANT BRASSERIE CLIENT

Terrine de foies de volailles aux morilles

℘

Cocotte de veau comme une estouffade,
champignons et légumes braisés

℘

Salade de fraises au thé, bouillon minute

Vendredi 13 mai 2022 :

Menu « cochon de lait, tofailles et mesclun frais »

℘

Buffet de desserts