

## Menu du restaurant pédagogique, mois d'avril 2019

Lundi 1 avril Déjeuner – 15 euros	Mardi 2 avril Déjeuner – 18 euros	Mercredi 3 avril Déjeuner – 15 euros	Jeudi 4 avril Déjeuner – 15 euros	Vendredi 5 avril Déjeuner – 18 euros	Samedi 6 avril
<p>Méli-mélo Guyanais (Assortiment de produits et préparation culinaires du terroir)</p> <p>Filet mignon de porc en colombo, cromesqui de riz</p> <p>Palette gourmande (glaces et sorbet de saison et assortiment de pâtisseries et saveurs locales)</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Annulé</p>	<p>Ballottine de foie gras et sa confiture d'orange et d'agaves</p> <p>Carroté de porc rôti pommes boulangères</p> <p>Cœur coulant au chocolat noir façon forêt noir</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Complet</p>	<p><b>LA NORMANDIE &amp; BRETAGNE</b></p> <p>Cocktail avec ou sans alcool inclus</p> <p>Crumble de crevette</p> <p>Filet de rouget rôti avec des cocos de Paimpol et anchois, tomates rôties riz pilaf</p> <p>Assiette de fromage</p> <p>Pommes flambées et son caramel au Beurre Salé</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Complet</p>	<p><b>Bourgogne</b></p> <p>Petits feuilletés d'escargots</p> <p>Œufs meurette</p> <p>Bœuf bourguignon à la pomme vapeur</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Poire belle dijonnaise</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Complet</p>	<p>Encornet farcie aux deux sauces</p> <p>Côte de bœuf grillée sauce à la moutarde</p> <p>Pommes amandines</p> <p>Charlotte aux poires, écume au St Émilion et son caramel de vin</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Réservé</p>	
<p><b>Lundi 8 avril</b> Déjeuner – 15 euros</p> <p>Méli-mélo Guyanais (Assortiment de produits et préparation culinaires du terroir)</p> <p>Filet mignon de porc en colombo, cromesqui de riz</p> <p>Palette gourmande (glaces et sorbet de saison et assortiment de pâtisseries et saveurs locales)</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Complet</p>	<p><b>Mardi 9 avril</b> Dîner à thème Cuisine allégée <i>(menu en ligne prochainement)</i></p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Annulé</p>	<p><b>Mercredi 10 avril</b> Déjeuner – 15 euros <b>LA FRANCHE COMTE</b></p> <p>Cocktail avec ou sans alcool inclus</p> <p>Cake à la saucisse de Morteau</p> <p>Soupe au chou-fleur et cresson au vin jaune</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Poires au vin et cassis Mini nonnettes</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Complet</p>	<p><b>Jeudi 11 avril</b> Déjeuner – 13 euros <b>Val de Loire</b></p> <p>Petits croutons de rillettes</p> <p>Soupe de moules au lait de brebis et huile d'olive</p> <p>Vivaneau beurre Nantais, poêlée de légumes croquants et fondue de poireaux</p> <p>Fromages de la région + 2€</p> <p>Poire belle Angevine au Saumur avec sa tuile</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Complet</p>	<p><b>Vendredi 12 avril</b> Déjeuner – 13 euros <b>Saveurs Provençales</b></p> <p>Soupe de poisson</p> <p>Petits rougets à la niçoise</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Tartelette au citron de Menton</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Complet</p>	Samedi 13 avril
Lundi 15 avril	<p><b>Mardi 16 avril</b> Déjeuner – 13 euros</p> <p>Petit tartare du boucher</p> <p>Papillote d'acoupa à l'orange riz safrané</p> <p>Chou caramélisé au praliné</p> <p><b>Dîner à thème</b> Carte blanche, soirée bistronomie conçue par les élèves</p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Réservé</p> <p><i>(menu en ligne prochainement)</i></p>	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril	Samedi 20 avril
<p><b>Vacances de Pâques</b></p>					

## Menu du restaurant pédagogique, mois de mai 2019

<b>Lundi 6 mai</b>	<b>Mardi 7 mai</b> <b>Déjeuner – 13 euros</b> Tartare d'acoupa à la crème aigre, croque de concombre Papillote de requin pommes de terre au lard Chou à la crème	<b>Mercredi 8 mai</b>	<b>Jeudi 9 mai</b> <b>Déjeuner – 15 euros</b> <b>Jura Savoie</b> Verrine de cancoillotte Bouillon de grenouilles Coq au vin jaune, pommes au lard Assiette de fromages + 2€ Tarte aux noix et au chocolat, poires flambées au vin jaune <b>Dîner grec – 15 euros</b> Tiropites : feuilletés au fromage Tzatziki / Dos d'acoupa grille, beurre safran à l'orange Canelés au miel Baklava aux noix et au miel, Verrine de yaourt à la grecque, pêches rôties au miel et au romarin / Mini financiers à la pistache et oranges confites	<b>Vendredi 10 mai</b> <b>Déjeuner – 15 euros</b> <b>La Bourgogne</b> Œufs pochés meurettes Estouffade de bœuf bourguignonne, et ses tagliatelles Salade de fruits frais	<b>Samedi 11 mai</b>
<b>Lundi 13 mai</b>	<b>Mardi 14 mai</b> <b>Déjeuner – 13 euros</b> Tartare de crevettes à l'avocat Papillote de croupia et julienne de légumes sauce hollandaise Chou chantilly à la violette	<b>Mercredi 15 mai</b> <b>Déjeuner – 18 euros</b> <b>Région bordelaise</b> Cocktail avec ou sans alcool inclus Minis cannelés aux lardons Salade landaise Bœuf bourguignon aux bordelaises pommes de terre sautées aux cèpes Assiette de fromages Cannelés bordelais avec son granité au Sauternes	<b>Jeudi 16 mai</b> <b>Déjeuner – 15 euros</b> Vallée du Rhône Cervelle de canu en verrine Quenelle de poisson Nantua Poulet au vinaigre à la Lyonnaise Fromages + 2€ Tarte à la praline rose <b>Dîner à thème</b> <i>(menu en ligne prochainement)</i> « locavorisme, acheter et manger Guyane »	<b>Vendredi 17 mai</b> <b>Déjeuner – 15 euros</b> Ravioles de crevettes à la menthe et coriandre Colombo de porc, purée de patate douce à la vanille Ananas flambés au rhum vieux Café Gourmand	<b>Samedi 18 mai</b>
<b>Lundi 20 mai</b>	<b>Mardi 21 mai</b> <b>Brunch – 13 euros</b> <b>De 10 h à 14 h</b> Petit déjeuner / Chocolat créole Œuf brouillé Bacon Plateau de charcuterie et terrine Plateau de fromage Variation de pains Salade de fruits Gougère fromage, crevettes et poulet boucané Raviole de pesto aux courgettes	<b>Mercredi 22 mai</b> <b>Déjeuner – 15 euros</b> <b>Val de Loire</b> Petits croutons de rillettes Soupe de moules au muscadet et curé Nantais Vivaneau beurre Nantais, poêlée de légumes croquants et fondue de poireaux Assiette de fromages Poire belle Angevine au Saumur avec sa tuile	<b>Jeudi 23 mai</b> <b>Déjeuner – 18 euros</b> <b>La champagne</b> Toasts de saumon fumé avec son fromage blanc ciboulette Pâté de Reims au Bouzy Vivaneau rôti au champagne, lentillons et pommes vapeur Fromages de la région + 2€ Pain d'épice de Reims, granit <b>Déjeuner – 15 euros</b> Ravioles de crevettes à la menthe et coriandre Colombo de porc, purée de patate douce à la vanille Ananas flambés au rhum vieux é au champagne <b>Dîner</b> <i>(menu en ligne prochainement)</i> «Autour du canard... de Guyane »	<b>Vendredi 24 mai</b>	<b>Samedi 25 mai</b>

## Menu du restaurant pédagogique, mois de mai 2019

Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai	Samedi 1 juin