

Menu du restaurant pédagogique – mars 2020- S12 & S13

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars Déjeuner – 15€	Mercredi 18 mars Déjeuner – 15€	Jeudi 19 mars *Déjeuner	Vendredi 20 mars *Déjeuner - 12€	Samedi 21 mars
	Salade de crevettes à la parisienne Carré d'agneau au primeur Soufflé glacé au Grand Marnier, écrémé au chocolat	Gaspacho, chips de bananes Choucroute de la mer Crêpes soufflées	*Déjeuner Formule rapide duo 9€ Formule complète 12€ Salade de chèvre chaud Andouillette dijonnaise, frites ou coquelet contisé au chorizo, tagliatelle de courgettes & tomates provençales crème caramel ou ananas bateau Diner – 30€ MENU USA <i>wine & water included</i> Clam chowder with home made garlic bread Chicken filet with a crust corn bread, coleslaw, onion rings, wedges potatoes and greavy sauce Sticky tuffy pudding with home made vanilla ice cream, caramel and pecan topping COMPLET <i>Soirée de financement du Voyage à New York de la 2^{nde} internationale</i>	MENU ALSACE LORRAINE Tarte à l'oignon Vivaneau au riesling & ses spatzles Fromage blanc aux fruits rouges Ecume de rhubarbe *Diner- 25 € Gâteau de foie de volaille aux écrevisses, gnocchis de pomme de terre (verse de la sauce) Ou Salade Landaise, vinaigrette au Madiran COMPLET Cannelloni de poisson, bœuf mienne de légumes, crème d'ail et persil Ou Pièce du boucher aux échalotes caramélisées, tulipe de pomme noisette (flambé) --- Crêpes soufflées à l'orange Ou Crêpes flambées glace au caramel ou coco	
Lundi 23 mars *Déjeuner – 12 € Boulette de poisson, épicee & son bouillon Thai Filet de poisson sauté sauce maracuja ou poulet sauce awara, tombée d'épinard & riz au lait de coco Tarte glacée à la cannelle, ananas caramélisé	Mardi 24 mars Déjeuner – 15 € Ballottine de foie gras & sa confiture d'oignon rouge Carré de porc rôti pommes boulangère Cœur coulant façon forêt noire	Mercredi 25 mars Déjeuner – 15€ Beignet de crevette Bœuf bourguignon, pommes darphin Pêche Melba	Jeudi 26 mars *Déjeuner Formule rapide duo 9€ Formule complète 12€ Cocktail d'avocat aux crevettes ou macédoine de légumes mayonnaise Osso bucco à la Milanaise, tagliatelle Blanc manger aux amandes	Vendredi 27 mars *Déjeuner - 15 € MENU BOURGOGNE Œufs pochés meurettes Estouffades de bœuf bourguignon et ses tagliatelles Charlotte aux cassis & poires flambées	Samedi 28 mars

**Tables de 2, 4 et 5 Personnes uniquement*