

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>LA NORMANDIE & BRETAGNE</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>Bourgogne</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>Lundi 8 avril 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>Mardi 9 avril 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>Mercredi 10 avril Déjeuner – 15 euros LA FRANCHE COMTE</p> <p>Cocktail avec ou sans alcool inclus</p> <p>Cake à la saucisse de Morteau</p> <p>Soupe au chou et au vin blanc</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>Jeudi 11 avril Déjeuner – 13 euros Val de Loire</p> <p>Petits croutons de rillettes</p> <p>Soupe de moules au lait et au beurre Nantais</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>Vendredi 12 avril Déjeuner – 13 euros Saveurs Provençales</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>Mardi 16 avril 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>Dîner à thème Carte blanche, soirée bistronomie conçue par les élèves <i>(menu en ligne prochainement)</i></p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">Réservé</p>	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril	Samedi 20 avril
Vacances de Pâques					

Menu du restaurant pédagogique, mois de mai 2019

<p>Lundi 6 mai</p>	<p>Mardi 7 mai Déjeuner – 13 euros Tartare d'acoupa à la crème aigre, croque de concombre Papillote de requin pommes de terre au lard Chou à la crème Dîner – 15 euros (boissons comprises) Œuf mollet au confit de courgette et fenouil, velouté au basilic. Poisson en croute de cantal, pomme de terre au reblochon Ou Poulet sauté, jus à la tapenade, gratin de haricots verts Riz au lait bananes rôties aux épices</p>	<p>Mercredi 8 mai</p>	<p>Jeudi 9 mai Déjeuner – 15 euros Jura Savoie 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 Dîner grec – 15 euros Tiropites : feuilletés au fromage Tzatziki / Dos d'acoupa grille, beurre safrane à l'orange Caramel 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</p>	<p>Vendredi 10 mai Déjeuner – 15 euros La Bourgogne Œufs pochés meurettes Estouffade de bœuf bourguignonne, et ses tagliatelles Salade de fruits frais</p>	<p>Samedi 11 mai</p>
<p>Lundi 13 mai</p>	<p>Mardi 14 mai Déjeuner – 13 euros Tartare de crevettes à l'avocat Papillote de croupia et julienne de légumes sauce hollandaise Chou chantilly à la violette Dîner – 15 euros (boissons comprises) Bavaois de tomate, tartare de sardine. Saumon fumé, sauce estragon Ou Mignon de porc, moutarde à l'ancienne tagliatelles fraîches Parfait pinacolada</p>	<p>Mercredi 15 mai Déjeuner – 18 euros Région bordelaise Cocktail avec ou sans alcool inclus Minis cannelés aux lardons Salade landaise Bœuf bourguignon aux bordelaises pommes de terre sautées aux épices Assiette de fromages Cannelés bordelais avec son granité au Sauternes</p>	<p>Jeudi 16 mai Déjeuner – 15 euros Vallée du Rhône Fromage frais aux herbes Quenelle de poisson Nantua Poulet au vinaigre à la Lyonnaise Fromages + 2€ Tarte à la praline rose Dîner à thème – 18 euros « locavorisme, acheter et manger Guyane » Chips pays Assiette créole mixte curry de volaille, riz au lait de coco, étuvé d'épinards Ou Darne d'acoupa beurre de maracuja pommes Anna Choux passion, salpicon de fruits exotiques et coulis d'ananas Financiers coco</p>	<p>Vendredi 17 mai Déjeuner – 15 euros Ravioles de crevettes à la menthe et coriandre Colombe de porc, purée de patate douce à la vanille Ananas flambés au rhum vieux Café Gourmand</p>	<p>Samedi 18 mai</p>

Lundi 20 mai	Mardi 21 mai Brunch – 13 euros De 10 h à 14 h Petit déjeuner / Chocolat créole Œuf brouillé Bacon Plateau de charcuterie et terrine Plat de fromage Variation de pains Salade de fruits Gougère fromage, crevettes et poulet boucané Raviole de pesto aux courgettes	Mercredi 22 mai Déjeuner – 15 euros Val de Loire Petits croutons de rillettes Soupe de moules au muscadet et curé Nantais Vivaneau rôti au beurre blanc, poêlée de légumes croquants et fondue de poireaux Assiette de fromages Poire belle Angevine au Saumur avec sa tuile	Jeudi 23 mai Déjeuner – 18 euros La champagne Toasts de saumon fumé avec son fromage blanc ciboulette Pâté de Reims au Bouc Blanc Vivaneau rôti au beurre blanc, lentillons et pommes vapeur Fromages de la région + 2€ Pain d'épice de Reims, granité au champagne Dîner <i>(menu en ligne en téléchargement)</i> «Autour du canard... de Guyane »	Vendredi 24 mai	Samedi 25 mai
	Annulé	complet	complet Annulé		