|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lundi*** | ***Mardi*** | ***Jeudi midi*** | ***Jeudi soir*** | ***Vendredi*** |
| ***2 septembre*** | ***3 septembre*** | ***5 septembre*** | ***5 septembre***  Crudités (œuf dur, carottes râpés, betterave)  Grillades (Saucisse/merguez/blanc de poulet)  Gratin dauphinois  Croustade aux pommes | ***6 septembre (1ère)***  Macédoine de légumes  Gardianne de taureau  Riz pilaf  Tarte aux pommes |
| ***9 septembre*** | ***10 septembre*** | ***12 septembre***  Salade Niçoise  Osso Bucco Milanaise  Spaghetti  Tarte fine à l’abricot | ***12 septembre*** | ***13 septembre (1ère)***  Soupe de poissons  ½ magret à l’orange  Pommes noisettes, flan d’épinards, ½ tomate  Ardoise de desserts |
| ***16 septembre*** | ***17 septembre*** | ***19 septembre***  Saucisson en brioche  Darne de merlu pochée, sauce hollandaise  Pommes vapeur tournées, flan de carottes  Tiramisu | ***19 septembre*** | ***20 septembre (CAP2)***  Grecques de légumes  Steak sauté Bercy / flambé  Pommes pont-neuf, ½ tomate rôtie  Amandine aux poires  Crème anglaise chocolat |
| ***23 septembre*** | ***24 septembre*** | ***26 septembre***  Crème Dubarry  Poulet grillé Américaine  Pommes gaufrettes  St Honoré | ***26 septembre*** | ***27 septembre (1ère)***  Crème de moules au safran  Feuilleté d’œuf Brouillés  Médaillon de veau sauté Bragance  Pommes croquettes, ½ tomate  Aumônière Normande |
| ***30 septembre*** | ***1er octobre*** | ***3 octobre***  Tarte à l’oignon  Jambonnette de volaille et son jus au romarin  Légumes tournés, pommes duchesse  Paris Brest | ***3 octobre*** | ***4 octobre (CAP2)***  Filet de limande à la Normande  Poulet cocotte grand-mère  Pommes cocottes, fagot HV  Crème renversée au caramel |
| ***Lundi*** | ***Mardi*** | ***Jeudi midi*** | ***Jeudi soir*** | ***Vendredi*** |
| ***7 octobre*** | ***8 octobre*** | ***10 octobre***  Crème de moules au safran  Carré de porc Choisy  Laitue braisée, pommes châteaux  Bavarois rubané | ***10 octobre*** | ***11 octobre (1ère)***  Œuf poché Bragance, duxelles de champignons  Moules Farcies  Filet mignon de porc aux agrumes  Chips de PdT, fagot HV  Autour de la poire |
| ***14 octobre*** | ***15 octobre*** | ***17 octobre***  **Salon TAF** | ***17 octobre*** | ***18 octobre***  Potage cultivateur  Cassolette de crustacés, Sauce Américaine  Fricassée de volailles  Riz pilaf  Singapour |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ***4 novembre***  Macédoine de légumes  Côtes de porc charcutières  Pommes vapeur  Tarte aux pommes | ***5 novembre***  Œuf poché Bragance  Filet mignon de porc  Aumônière normande, caramel au cidre | ***7 novembre***  Gâteau d’omelettes  Caneton Bigarade  Tomate cerise confite, fond d’artichaut, Haricots vert en persillade  Forêt noire | ***7 novembre***  Risotto aux Chipirons  Filets de bar grillés  Légumes racines craquants  Fromage  Charlottes aux poires | ***8 novembre***  Soupe de poissons  Faux filet Béarnaise  Escabèche de carottes, flan d’épinard, pommes cocottes  Assortiment de choux |
| ***11 novembre*** | ***12 novembre***  Le rouget  Magret à l’orange, galette de polenta au miel, mille feuilles de légumes  Bavarois exotique | ***14 novembre***  Œuf farcis Chimay  Epaule d’agneau, crème d’ail  Gratin de macaronis, ½ tomate, embeurré de choux rouge  Soufflé glacé | ***14 novembre***  Asperges vertes  Caneton poêlé à l’orange  Pommes dauphines, carottes en escabèches  Fromages  Tarte au citron revisitée | ***15 novembre***  Talmouse au fromage  Filet de truite meunière  Pommes vapeur tournées, Choux fleur  Crème renversé au caramel |
| ***18 novembre***  Velouté Choisy  Curry d’agneau  Riz Madras  Choux et éclairs | ***19 novembre***  Rouget et st jacques  Côte de porc double à l’oignon, flan de brocolis, pommes dauphines  Tarte au citron | ***21 novembre***  Potage st germain aux croûtons  Blanquette de veau, riz pilaf  Tarte chocolat | ***21 novembre***  Aumônière de coquillages  Echine de porc fermier  Ecrasée de Haricots Tarbais  Fromages  Craquelin Poire/menthe | ***22 novembre***  Œuf poché sauce Choron  Ballottine de volaille, tians de légumes, pommes gaufrettes  Amandine aux poires |
| ***Lundi*** | ***Mardi*** | ***Jeudi midi*** | ***Jeudi soir*** | ***Vendredi*** |
| ***25 novembre***  Œufs farcis Chimay  Côte de porc sauce chasseur,  Pommes vapeurs  Tarte alsacienne | ***26 novembre***  Mousse de fromage frais, asperge  Carré d’agneau rôti jus au thym  Trio de légumes  Tulipe de fruits frais | ***28 novembre***  Moules farcis  Bourguignon de bœuf  Pommes vapeur, carottes glacées  Tropézienne | ***28 novembre (repas chasse)***  Mosaïque de foie gras et pigeon  Blanquette de sanglier forestière  Mille feuilles de châtaignes  Fromages  Entremet vanille/ Noix | ***29 novembre***  Œuf mimosa  Merlan à l’anglaise  Légumes tournés  Tarte Tatin, glace vanille |
| ***2 décembre***  Velouté crécy  Blanquette de veau  Riz pilaf  Tartelette mousse chocolat | ***3 décembre***  Dorade  Cannelloni de volaille au curry  Tomate provençale  Flan de brocolis  Amandine au cassis | ***5 décembre***  **Repas Vanel** | ***5 décembre***  **Repas Vanel** | ***6 décembre***  **Remise des diplômes** |
| ***9 décembre***  Crème Dubarry  Bœuf Bourguignon  Pâtes fraîches  Ardoise de desserts | ***10 décembre***  Les canapés  Carré d’agneau rôti, tians de légumes, panier de champignons  Mille feuilles au pralin | ***12 décembre***  Œuf cocotte, crème de poivron  Filet de limande Bonne femme  Risotto aux légumes  Tarte au citron | ***12 décembre***  Tartare de saumons  Paupiette de veau aux champignons  Aligot  Fromages  Poire pochée caramélisée, pain perdu à l’ancienne | ***13 décembre***  Salade de la mer  Ballottine de volaille à l’estragon  Légumes fondant  Croustade amande-pommes |
| ***16 décembre***  Œuf mollet florentine  Steak sauce Bordelaise  Gratin dauphinois  île flottante | ***17 décembre***  Légumes farcis  Selle d’agneau en 2 cuissons (désossée)  Aubergine rôtie et tomates confites  Tarte aux pignons sauce pistache | ***19 décembre***  Soupe de poissons  Pintade sur canapé  Pommes cocottes, flan d’épinards  Bûche de noël | ***19 décembre (Repas de Noël)***  Tonnelet de saumon fumet  Filet mignon en croûte, sauce à l’ancienne  Fagot d’asperge, mille feuilles de légumes  Fromages  Omelette Norvégienne | ***20 décembre***  **Réunion parents profs** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |