

Déjeuners de Janvier – Février 2020

L'ensemble de l'équipe pédagogique ainsi que les élèves et étudiants du Lycée Hôtelier vous présentent leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année !

Lundi 06 janvier	<i>Salade César Magret de canard grillé au poivre vert Pêches flambées sur glace vanille</i>
Mardi 07 janvier	<i>Crème Agnès Sorel Pavé de saumon à l'unilatéral, Fondue de poireaux – Riz Pilaf Galette des rois</i>
Mercredi 08 janvier	<i>Goujonnettes de poisson sauce tartare Côte de bœuf grillée sauce béarnaise Profiteroles</i>
Jeudi 09 janvier	<i>Restaurant fermé</i>
Vendredi 10 janvier	<i>Assiette Nordique Steak grillé, sauce béarnaise Brownies</i>
Lundi 13 janvier	<i>Feuilleté de poisson, beurre émulsionné à la ciboulette Tresse de poisson Bonne femme Délice aux deux chocolat</i>
Mardi 14 janvier	<i>Avocat aux crevettes Longe de porc rôtie Boulangère Assortiment de choux</i>
Mercredi 15 janvier	<i>Feuilleté d'œuf brouillé forestière Tournedos de saumon au vin rouge, julienne de légumes aux épices Pomme au four à la cannelle, glace vanille</i>
Jeudi 16 janvier	<i>Velouté de butternut à l'œuf poché Burger de la mer, chips de légumes Pruneaux flambés</i>
Vendredi 17 janvier	<i>Tarte à l'Osso Iraty Sole meunière</i>

	<i>Choux chantilly</i>
lundi 20 janvier	<i>Œufs pochés Bourguignonne Fish and Chips, salade sauce aïoli Pithiviers</i>
mardi 21 janvier	<i>Œuf cocotte Portugaise Mignon de porc à la moutarde, tagliatelles fraîches Dessert du jour</i>
mercredi 22 janvier	<i>Kébab de volaille aux épices Filet de poulet grillé et pané, légumes grillés sauce diable Brownie aux noix de pécan</i>
jeudi 23 janvier	<i>Terrine de harengs fumés à la bière Mignon de porc rôti, polenta en viennoise d'herbes Dessert du jour</i>
vendredi 24 janvier	<i>Salade de thon tomate et mozzarella Carré d'agneau en croute d'herbes Crêpes Suzette</i>
lundi 27 janvier	<i>Goujonnettes de poisson Pavé de saumon au fenouil en croûte d'herbe, coulis de tomates concassées et risotto Poires flambées et sorbet poires</i>
mardi 28 janvier	<i>Assiette de charcuterie Dos de cabillaud poché, beurre fondu, pommes vapeur et fondue de fenouil Dessert du jour</i>
mercredi 29 janvier	<i>Jalousie à la mousseline de poisson, beurre fondu à la ciboulette Foie de veau sauté à l'échalote Pêches flambées glace vanille</i>
jeudi 30 janvier	<i>Wrap de volaille Onglet de veau au poivre, frites de polenta Pêches Melba</i>
vendredi 31 janvier	<i>Menu examen Tables de 4 cvts uniquement</i>

lundi 03 février

*Salade de chèvre chaud au miel
Pomme au four : La Bourgeoise
Profiteroles*

mardi 04 février

*Moules marinières
Langue de bœuf pochée sauce piquante
Tarte à l'orange*

mercredi 05 février

*Soupe de moules au safran
Bar soufflé
Poire Belle Hélène*

jeudi 06 février

*Risotto au fenouil et à l'ail des ours
Jambonnette de canard à l'estragon
Crêpes flambées*

**vendredi 07
février**

*Quiche au jambon et aux épinards
Suprême de poulet sauté Chasseur
Pommes gaufrette
Dessert du jour*

Samedi 08 février
Retrouvez nous lors de nos Portes Ouvertes de 10h à 17h

lundi 10 février

*Bisque de potiron et châtaigne aux pétales de Saint-Jacques
Escalope de saumon à l'oseille
Bananes flambées, glace rhum raisin*

mardi 11 février

*Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre
Pot au feu
Crème brûlée*

mercredi 12 février

*Salade Louisiane
Pavé de bison sauce Blue-cheese ou vin rouge
Cheese-cake*

jeudi 13 février

*Pomme de terre fondante en compotée d'oignons,
anchois et espuma de moutarde
Duo de poissons à l'anis et petits légumes*

vendredi 14 février

Cerises flambées

Goujonnettes de poisson sauce Tartare

Blanquette de Veau Riz Pilaf

Dessert du jour