

## LES MENUS DU MOIS DE JANVIER

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 06/01/2020 au 10/01/2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de rouget tiède sur une salade de tomates et brocolis aux noisettes.  Pavé de maigre mousseline de céleri chou pakchoi croquant.  Croustillant aux amandes et poires.	Buffet d'entées Espagnoles  Filet-O-Fish selon nos étudiants  Crème Catalane Churros	Œufs mimosa  Carry de volaille Antillaise Madras de semoule  Salade d'agrume Crème Chantilly	Velouté de choux fleur au curry  Daube de porc, polenta  Pithiviers	Risotto aux choux fleurs  Veau marengo, mikado de polenta  Chausson frangipane aux senteurs d'oranger

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS DE JANVIER

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 13/01/2020 au 17/01/2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Réserve classe STHR :</u>  Assiette découverte "Cours Saleya" - pissaladière  Daube aux gnocchis  Nougat noir à la fleur d'oranger / sablé breton / mignardise au citron	Buffet de Mézés  Sauté de bœuf façon "Goulash" au paprika, pomme mousseline et légumes glacés  Assortiment de desserts grecs	Salade Caesar  Filet mignon de porc à la moutarde Riz pilaf  Mini Saint Honoré	FERME	Avocat aux crevettes  Crustade d'œufs brouillés provençale Méli-Mélo de légumes  Trio de choux au pralin

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.



## LES MENUS DU MOIS DE JANVIER

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 20/01/2019 au 24/01/2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du berger au chèvre  Marmite du pécheur  Tartelette Strasbourgeoise aux mirabelles	Thème : Espagne  Assiette de tapas  Paella  Crème catalane	Duo de gnocchi à la sauge  Rond Parisien rôti, sauce Choron et gratin Dauphinois  Tarte tatin	Salade tiède de chou vert au lard fumé, œuf mollet  Bavette grillée, sauce Choron et gratin Dauphinois  Tarte aux pommes à l'alsacienne	Timbale d'œuf mollet Florentine  Steak grillé, sauce béarnaise, pommes pont-neuf  Clafoutis Alsacien aux mirabelles

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.



## LES MENUS DU MOIS DE JANVIER

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 27/01/2019 au 31/01/2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartelette Andalouse  Paëlla Valenciana  Cuajada (gâteau espagnol au lait)	Thème : Grèce  Khriatiki  Moussaka Samossa d'épinards et féta  Galaktobourekos	FERMÉ  VISITE MUSEE ESCOFFIER	Crème de lentilles corail aux crevettes et épices  Finger de volaille, sauce à l'orange, panisses  Tarte en bande	Velouté St Germain aux croûtons et lardons  Escalope de volaille à la milanaise, spaghetti à la tomate  Le vol au vent aux fruits Coulis de framboises

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.



## LES MENUS DU MOIS DE FEVRIER

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 04/02/2020 au 07/02/2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Capuccino de poissons et crustacés  Tataki de saumon aux épices riz thaï  Mille-feuille à la pistache	Thème : Italie  Déclinaison de bruschetta  Saltimbocca de veau et arancini  Calcionetti	Velouté pierre le grand  Bavette d'aloïau à l'échalote, pommes rissolées et salade de jeunes pousses  Galette des rois  (Déjeuner au 4ème)	Soupe de poisson  Escalope de veau à la crème, légumes vapeur  Millefeuille	Mini bouillabaisse de lieu noir Méridionale  Magret de canard au poivre vert, pommes confites  Croustillant au café  (Déjeuner au 4ème)

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.



## LES MENUS DU MOIS DE FEVRIER

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 10/02/2020 au 14/02/2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf en Meurette  Poulet sauté Vallée D'auge Purée pommes de terre  Banane rôtie au miel et thym	Thème : Angleterre  Entrée du jour  Stew d'agneau  Dessert du jour	Beignets de légumes à la Sicilienne  Parmentier de canard à l'orange  Tiramisu	Salade Beaucaire  Poulet cocotte grand-mère  Beignets de pommes	FERME

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS DE MARS

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 02/03/2020 au 06/03/2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette plate à l'Espagnole  Filet de rouget juste saisi légumes du jour  Chiboust gratiné de fruits	Petite pizza des légumes grillés  Tendron de veau aux carottes  Tiramisu	Brocoli en croûte de pain et sésame  Pavé de cabillaud meunière, sauce vierge Pommes vapeur  Poire pochée au vin et cannelle	Œufs pochés meurette  Escalope de saumon grillée, beurre citronné, pommes vapeur  Salade de fruits frais, croquandine et mousseline citron	Salade Landaise  Dos de saumon grillé, sauce au basilic, pommes vapeur  Mousse au chocolat

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.



## LES MENUS DU MOIS DE MARS

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 09/03/2020 au 13/03/2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Réservé classe STHR :</u>  Duo de moules farcies	Assiette de tapas des caraïbes  Plat du jour  Mousse au fruit exotique et son coulis	Salade de riz Neptune  Filet de maquereau meunière, légumes glacés  Pudding Diplomate	Salade de crudités  Viennoise de merlan, ratatouille niçoise et panisses au basilic, jus de poivrons  Far breton	Croustillant de légumes au curry  Filet de rouget sauté aux épices douces sur une purée de brocolis à l'huile de noisettes  Crème caramel
Entrecôte grillée pommes pont neuf				
Gratin de fruits				
Petits fours secs				

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.



## LES MENUS DU MOIS DE MARS

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 16/03/2020 au 20/03/2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Diplomate de saumon à la ciboulette, coulis de tomates  Wok de daurade et légumes croquants  Tartelette frangipane aux abricots	Œuf frit et crème de champignons de Paris  Filet mignon poêlé polenta dorée, fagot d'épinards sauce au marsala  Fondant au chocolat	Salade endives noix vinaigrette à l'orange  Mousselinette de saumon sauce Bonne-femme riz printanier  Pain perdu crème vanille	Dôme de betterave au chèvre, crème menthe et citron  Petits légumes farcis, salade mesclun  Tarte bourdaloue	Rillette de saumon et fraîcheur de concombre  Assortiment de légumes farcis  Tartelette aux myrtilles

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.



## LES MENUS DU MOIS DEMARS

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 23/03/2020 au 27/03/2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade croquante thaï  La daube d'agneau à la mode Corse et sa polenta  Fiadone au citron	Aumônière de chèvre, coulis de tomate basilic  Emincé de volaille exotique riz à la courgette flan de patates douce  Panna cotta	Assiette de surimi de poisson en Bellevue  Pièce du boucher grillée beurre maître d'hôtel  Fiadone aux senteurs d'agrumes	Tomate à l'antiboise  Navarin d'agneau, légumes primeurs  Crème caramel	Croustillant de crabe à la parisienne  Tajine d'agneau et sa semoule à la Marocaine  Crème brûlée

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.



## LES MENUS DU MOIS D'AVRIL

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 30/03/2020 au 03/04/2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à la truite d'Aquitaine fumée  Volaille braisé aux champignons  Tiramisu au citron et spéculos	Salade lyonnaise  Poulet rôti, ratatouille niçoise  Île flottante, sauce pralinée	Gaspacho concombre pomme granny Smith  Fricassée de volaille aux petits légumes glacés gnocchis de pommes de terre  Tarte aux citrons meringuée	Salade de harengs fumés aux pommes de terre, tagliatelles de légumes  Sauté de veau aux champignons, légumes glacés à brun  Tarte au citron meringuée	Salade Angevine aux pommes de terre et saumon fumé  Navarin d'agneau, légumes glacés à brun  Pavlova aux fruits rouges

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.



Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.

## LES MENUS DU MOIS D'AVRIL

### LE BISTROT DES GALETS

Semaine du 06/04/2020 au 10/04/2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERME	Entrée du jour  Fricassée de volaille aux champignons, gratin dauphinois  Dessert du jour	Salade Niçoise  Epaule d'agneau rôtie à l'ail, pommes fondantes  Tendre à la châtaigne et crémeux vanillé	Salade niçoise  Carré de veau rôti à l'ail, pommes fondantes et artichauts en barigoule  Génoise sauce anglaise	FERMÉ

Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.



Les menus proposés sont donnés à titre indicatif et peuvent faire l'objet de changement en fonction des objectifs pédagogiques du jour.  
Merci pour votre compréhension.