

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.	Buffet d'entées Espagnoles	Œufs mimosa	Velouté de choux fleur au curry	Risotto aux choux fleurs
Pavé de maigre mousseline de cèleri chou pakchoi croquant.	Filet-O-Fish selon nos étudiants	Carry de volaille Antillaise Madras de semoule	Daube de porc, polenta	Veau marengo, mikado de polenta
Croustillant aux amandes et poires.	Crème Catalane Churros	Salade d'agrumes Crème Chantilly	Pithiviers	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>Réservé 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 Mézès 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 Croustade 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	Thème : Espagne	Duo de gnocchi à la sauge	Salade tiède de chou vert au lard fumé, œuf mollet	Timbale d'œuf mollet Florentine
Marmite du pêcheur	Assiette de tapas	Rond Parisien rôti, sauce Choron et gratin Dauphinois	Bavette grillée, sauce Choron et gratin Dauphinois	Steak grillé, sauce béarnaise, pommes pont- neuf
Tartelette Strasbourgeoise aux mirabelles	Paella	Tarte tatin	Tarte aux pommes à l'alsacienne	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	Thème : Grèce		Crème de lentilles corail aux crevettes et épices	Velouté St Germain aux croûtons et lardons
Paëlla Valenciana	Khoriatiki		Finger de volaille, sauce à l'orange, panisses	Escalope de volaille à la milanaise, spaghettis à la tomate
Cuajada (gâteau espagnol au lait)	Moussaka Samossa d'épinards et féta	FERMÉ VISITE MUSEE ESCOFFIER	Tarte en bande	Le vol au vent aux fruits Coulis de framboises
	Galaktoboùreko			

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

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 Entrecôte grillée pommes pont neuf Gratin de fruits Petits fours secs	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

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	Œuf frit et crème de champignons de Paris	Salade endives noix vinaigrette à l'orange	Dôme de betterave au chèvre, crème menthe et citron	Rillettes de saumon et fraîcheur de concombre
Wok de daurade et légumes croquants	Filet mignon poêlé polenta dorée, fagot d'épinards sauce au marsala	Mousselinette de saumon sauce Bonne-femme riz printanier	Petits légumes farcis, salade mesclun	Assortiment de légumes farcis
Tartelette frangipane aux abricots	Fondant au chocolat	Pain perdu crème vanille	Tarte bourdaloue	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	Aumônière de chèvre, coulis de tomate basilic	Assiette de surimi de poisson en Bellevue	Tomate à l'antiboise	Croustillant de crabe à la parisienne
La daube d'agneau à la mode Corse et sa polenta	Emincé de volaille exotique riz à la courgette flan de patates douce	Pièce du boucher grillée beurre maître d'hôtel	Navarin d'agneau, légumes primeurs	Tajine d'agneau et sa semoule à la Marocaine
Fiadone au citron	Panna cotta	Fiadone aux senteurs d'agrumes	Crème caramel	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	Salade lyonnaise	Gaspacho concombre pomme granny Smith	Salade de harengs fumés aux pommes de terre, tagliatelles de légumes	Salade Angevine aux pommes de terre et saumon fumé
Volaille braisé aux champignons	Poulet rôti, ratatouille niçoise	Fricassée de volaille aux petits légumes glacés gnocchis de pommes de terre	Sauté de veau aux champignons, légumes glacés à brun	Navarin d'agneau, légumes glacés à brun
Tiramisu au citron et spéculos	Ile flottante, sauce pralinée	Tarte aux citrons meringuée	Tarte au citron meringuée	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 crèmeux 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.