

Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Mille-feuille de légumes et crème de céleri au basilic *** Dahl de lentille corail poulet tandori/basmati *** Ananas rôti sirop verveine glace vanille Menu examen Première Bac Pro CSR Formule restaurant uniquement	Tourte aux poireaux *** Lapin à la bière, panisse, champignons et petits oignons *** Profiterole spéculos	Soupe de moules au safran *** Dos de cabillaud meunière, pommes au four et carottes au cumin OU Faux-filet grillé, sauce béarnaise pomme Pont-Neuf *** Ananas caramélisé, glace au gingembre	Soufflé aux fruits de mer *** Mignon de porc au pommeau et confit d'oignon, haricot à la bretonne OU Dos de merlu piqué à l'ail, écrasé de pdt aux olives, beurre citronnée *** Café/thé gourmand (Crêpes flambées, panacotta fruits rouges, macarons)	Soufflé aux fruits de mer *** Mignon de porc au pommeau et confit d'oignon, haricot à la bretonne OU Pavé de saumon en fine croûte d'herbes, gratin de légumes du moment *** Café gourmand (Crêpes flambées, tartelette passion mangue, macaron)
20€ (Boissons incluses)	Brasserie : 14€ / Restaurant 18€	Brasserie : 14€ / Restaurant 18€	Brasserie : 15€ / Restaurant 22€	Brasserie : 15€ / Restaurant 22€
Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Mille-feuille de légumes et crème de céleri au basilic *** Dahl de lentille corail poulet tandori/basmati *** Ananas rôti sirop verveine glace vanille Menu examen Première Bac Pro CSR Formule restaurant uniquement	Fricassée de poivron et coques, couronne briochée *** Fricassée de volaille à l'ancienne *** Tarte au citron meringuée Découpe salle	Légumes à la Grecque, tomates confites et tzatziki *** Cassoulet *** Entremet au fromage blanc et fruits rouges	Salade d'endives aux noix et roquefort *** Escalope panée Légumes glacées/pommes fondantes *** Beignets de fruits	Terrine du chef *** Escalope panée Légumes glacées/pommes fondantes *** Beignets de fruits
20€ (Boissons incluses)	Brasserie : 14€ / Restaurant 18€	Brasserie : 14€ / Restaurant 18€	Brasserie : 12€ / Restaurant 15€	Brasserie : 12€ / Restaurant 15€
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Salade fraîcheur (œufs mollet, magret fumé toast maroilles, tomates, pignons) *** Blanc de volaille aux herbes, risotto vert crème de coco au curry *** Café gourmand (choux fruits exotique, verrine tiramisu, biscuit) Menu examen Première Bac Pro CSR Formule restaurant uniquement	Repas dans le noir Menu surprise Chef d'œuvre T CAP Formule restaurant uniquement	Fricassée de poivron et coques, couronne briochée *** Fricassée de volaille à l'ancienne *** Tarte au citron meringuée	Salade d'endives aux noix et roquefort *** Escalope panée Légumes glacées/pommes fondantes *** Beignets de fruits	Terrine du chef *** Escalope panée Légumes glacées/pommes fondantes *** Beignets de fruits
20€ (Boissons incluses)	22€ (Boissons incluses)	Brasserie : 14€ / Restaurant 18€	Brasserie : 12€ / Restaurant 15€	Brasserie : 12€ / Restaurant 15€
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Crêpes de pommes de terre parfait de saumon fumé beurre blanc *** Blanc de volaille aux herbes, risotto vert crème de coco au curry *** Café gourmand (choux fruits exotique, verrine tiramisu, biscuit) Menu examen Première Bac Pro CSR Formule restaurant uniquement	Légumes à la grecque, tomates confites et tzatziki *** Cassoulet *** Entremet au fromage blanc et fruits rouges	Chartreuse d'asperge au chèvre frais *** Darne de saumon grillée, riz vert, sauce Choron *** Tarte aux agrumes	Feuilleté œufs brouillés ciboulette *** Darne de saumon pochée hollandaise asperges verte rizotto de sarrasin *** Fruits flambés	Feuilleté œufs brouillés ciboulette *** Darne de saumon pochée hollandaise asperges verte rizotto de sarrasin *** Salade de fruits frais
20€ (Boissons incluses)	Brasserie : 14€ / Restaurant 18€	Brasserie : 14€ / Restaurant 18€	Brasserie : 12€ / Restaurant 15€	Brasserie : 12€ / Restaurant 15€
Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Formule brasserie 11€ à 15€ en fonction du coût des denrées (Entrée/plat ou plat/dessert avec une boisson chaude) Formule restaurant 15€ à 22€ en fonction du coût des denrées (Entrée / Plat / Dessert) Les produits de la pêche sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des approvisionnements		
Restaurant fermé	Restaurant fermé			