|  |
| --- |
| **CLASSE DE TBTNH – COURS DE TP – 2015/2016****Jeudi 8h00-15h00****24 couverts** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DATES** | **Semaine** | **Groupe** | **Menu** |
| **4/09/15** | **36** | **TT1 & TT2** | * **Prise de connaissance**
* **Présentation de la progression et mode de fonctionnement**
* **Présentation CRAP**
 |
| **10/09/15** | **37** | **TT2** | **Crème de petits pois, quenelle de volaille aux petits légumes****Fricassée de lapin à la moutarde, riz pilaf****St Honoré individuel aux fruits de saisons** |
| **17/09/15** | **38** | **TT1** | **Crème de petits pois, quenelle de volaille aux petits légumes****Fricassée de lapin aux champignons, Boulgour** **St Honoré individuels aux fruits de saisons** |
| **24/09/15** | **39** | **TT2** | **Coques et moules en feuilleté, sauce au jus de marinière au basilic et tomate****Magret de canard au miel et épices douces, mousseline de panais, champignons sautés et carottes glacées****Verrine pistaches fraises** |
| **1/10/15** | **40** | **TT1** | **Samoussa de moules et coques, émulsion du jus de marinière au raz el hanout, julienne de légumes****Magret de canard à l’orange mousseline de panais, champignons sautés et carottes glacées****Verrine pistaches fraises** |
| **08/10/15** | **41** | **TT2** | **Crème de lentilles aux coquillages****Suprême de pintadeau farci au chorizo, tian de légumes, pommes darphins et coulis de crustacé****Tarte passion meringuée** |
| **15/10/15** | **42** | **TT1** | **Œuf mollet en coque croustillante à la noisette, fricassée de pleurotes, crème parmesan****Entrecôte double grillée, sauce béarnaise, gratin de pommes boulangères et tomates provençales****Coupe de sorbets Chantilly et fruits de saison** |
| **Vacances de Toussaint** |
| **05/11/15** | **44** | **TT2** | **Crème de lentilles aux coquillages****Suprême de pintadeau farci au chorizo, tian de légumes, pommes darphins et coulis de crustacé****Tarte citron meringuée** |
| **12/11/15** | **45** | **TT1** | **Œuf mollet à la piperade et au chorizo, coulis de poivrons jaunes****Steak au poivre, gratin dauphinois et tomates provençales** **Panna cotta et coulis de fruits**  |
| **19/11/15** | **46** | **TT2** | **Tarte chaude à la fourme d’Ambert et lardons****Filet de limande sole en roulade pochée à la manière des pêcheurs de La Rochelle, riz basmati safrané****Ananas flambé et glace rhum raisin** |
| **26/11/15** | **47** | **TT1** | **Quiche Auvergnate****Pavé de sandre sur la peau, jus de viande, ragout de coco et légumes glacés****Déclinaison de crêpes** |
| **03/12/15** | **48** | **TT2** | **Quiche Auvergnate****Pavé de saumon en croûte sauce vin blanc lentilles vertes du Puy et légumes glacés****Déclinaison de crêpes** |
| **10/12/15** | **49** | **TT1** | **Tartare de saumon, fraîcheur d’ananas au citron vert et menthe****Poulet façon cocotte grand mère****Tarte Bergère aux poires** |
| **17/12/15** | **50** | **TT2** | **Tartare d’avocat et crevettes, coulis de tomates****Jambonnette de volaille fermière, purée de vitelotte et pommes gaufrettes****Gratin de fruits frais** |
| **Vacances de Noel** |
| **7/01/16** | **1** | **TT1** | **Tartare d’avocat et crevettes, coulis de tomates****Jambonnette de volaille fermière, purée de vitelotte et pommes gaufrettes****Tarte Bergère aux poires** |
| **14/01/16** | **2** | **TT2** | **Rillettes aux deux saumons blinis à l’aneth** **Poulet façon cocotte grand mère****Coulant au chocolat et crème anglaise** |
| **21/01/16** | **3** | **TT1** | **Coques et moules en feuilleté, sauce au jus de marinière au basilic et tomate****Magret de canard au miel et épices douces, mousseline de panais, champignons sautés et carottes glacées** **Entremets Choco-Poires** |
| **28/01/16** | **4** | **TT2** | **Samoussa de moules et coques, émulsion du jus de marinière au raz el hanout, julienne de légumes****Magret de canard à l’orange mousseline de panais, champignons sautés et carottes glacées****Entremets Choco-Poires** |
| **04/02/16** | **5** | **TT1** | **Tarte fine au saumon, beurre d’anis****Fricassée de lapin à la moutarde, riz pilaf****St Honoré individuel aux fruits de saisons** |
| **11/02/16** | **6** | **TT2** | **Tarte fine au saumon, beurre d’anis****Fricassée de lapin aux champignons, Boulgour** **St Honoré individuel aux fruits de saisons** |
| **Vacances de Février** |
| **03/03/16** | **9** | **TT1** | **Tarte chaude à la fourme d’Ambert et lardons****Filet de limande sole en roulade pochée à la manière des pêcheurs de La Rochelle, riz basmati safrané****Ananas flambé et glace rhum raisin** |
| **10/03/16** | **10** | **TT2** | **Œuf mollet en coque croustillante à la noisette, fricassée de pleurotes, crème parmesan****Entrecôte double grillée, sauce béarnaise, gratin de pommes boulangères et tomates provençales****Coupe de sorbets chantilly et fruits de saison** |
| **17/03/16** | **11** | **CONGRES AFLYTH** |
| **24/03/16** | **12** | **TT1** | **Bac Blanc** |
| **31/03/16** | **13** | **TT2** | **Bac blanc** |
| **07/04/16** | **14** | **TT1** | **Petits choux aux rillettes de maquereau****Carre d’agneau tian de légumes, pommes darphin et jus au thym****Tarte passion meringuée** |
| **Vacances de Printemps** |
| **28/04/16** | **17** | **TT2** | **Œuf mollet à la piperade et au chorizo, coulis de poivrons jaunes****Steak au poivre, gratin dauphinois et tomates provençales** **Panna cotta et coulis de fruits rouges** |
| **05/05/16** | **18** | **Férié** |
| **12/05/16** | **19** | **TT1** | **Melon à l’italienne****Suprême de pintadeau farci au chorizo, tian de légumes, pommes darphins et coulis de crustacé****Tarte citron meringuée** |
| **19/05/16** | **20** | **TT2** | **Tartare de saumon, fraîcheur d’ananas au citron vert et menthe****Filet mignon de porc chutney d’ananas et riz basmati****Gratin de fruits frais** |
| **26/05/16** | **21** | **TT1** | **TP révisions** |

**Bonne année scolaire à toutes et à tous !**