|  |
| --- |
| **CLASSE DE TBTNH – COURS DE TP – 2014/2015****Jeudi 8h00-15h00****28 couverts** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DATES** | **Semaine** | **Groupe** | **Menu** |
| **4/09/14** | **36** | **TT1 & TT2** | * **Prise de connaissance**
* **Présentation de la progression et mode de fonctionnement**
* **Présentation CRAP**
 |
| **11/09/14** | **37** | **TT2** | **Assiette de charcuterie****Fricassée de lapin à la moutarde, riz pilaf aux petits légumes****Charlottes aux poires** |
| **18/09/14** | **38** | **TT1** | **Coques et moules de Bouchot en feuilleté, sauce au jus de marinière au basilic et tomate****Magret de canard au miel et épices douces, mousseline de panais et champignons sautés****Pêche Melba** |
| **25/09/14** | **39** | **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 et champignons sautés****Poire Melba** |
| **2/10/14** | **40** | **TT1** | **Tartare de saumon, fraîcheur d'ananas au citron vert et menthe****Carré d'agneau rôti en croute de romarin, tian de légumes et pommes Darphin****Tarte citron meringuée** |
| **9/10/14** | **41** | **TT2** | **Tartare d'avocat et crevettes, coulis de tomate****Carré d'agneau rôti en croûte d’herbes, tian de légumes et pommes Darphin****Tarte Passion meringuée** |
| **16/10/14** | **42** | **TT1** | **Crème de champignons en cappuccino croustillant de lard****Darne de saumon sauté, émulsion à l’anis, lentilles vertes du Puy****Gratin de fruits frais** |
| **Vacances de Toussaint** |
| **6/11/14** | **44** | **TT2** | **Crème de patate douce et brochettes de pétoncles****Pavé de sandre sur la peau, jus de viande, ragoût d’haricots coco****Gratin de fruits frais** |
| **13/11/14** | **45** | **TT1** | **Œuf mollet à la piperade et au chorizo****Entrecôte double grillée, sauce béarnaise et gratin de pommes boulangères au lard****Cerises jubilées et glace vanille bourbon** |
| **20/11/14** | **46** | **TT2** | **Œuf mollet en coque croustillante à la noisette, fricassée de pleurotes, crème de parmesan****Pièce du boucher sautée, sauce Béarnaise et gratin Dauphinois****Ananas flambé, glace rhum raisin** |
| **27/11/14** | **47** | **TT1** | **Tarte chaude à la fourme d'Ambert et Lardons****Sole meunière, pomme vapeur, flan d’épinards****Savarin chantilly** |
| **4/12/14** | **48** | **TT2** | **Tarte au chèvre et tomates cerise****La limande sole en roulade pochée à la manière des pêcheurs de La Rochelle, riz basmati safrané****Savarin Chantilly** |
| **11/12/14** | **49** | **TT1** | **Assiette d’Huitres de Marennes Oléron****Poulet façon Grand-mère****St honoré individuels aux fruits** |
| **18/12/14** | **50** | **TT2** | **Assiette d’Huitres Marennes Oléron****Jambonnette de volaille fermière, Purée vitelotte et gaufrettes de PDT****St Honoré individuels aux fruits** |
| **Vacances de Noel** |
| **8/01/15** | **2** | **TT1** | **Assiette de charcuterie****Fricassée de lapin à la moutarde, riz pilaf aux petits légumes****Charlottes aux poires** |
| **15/01/15** | **3** | **TT2** | **Assiettes de charcuterie****Fricassée de lapin à la moutarde, pilaf de boulgour aux petits légumes****Charlottes aux pêches** |
| **22/01/15** | **4** | **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 et champignons sautés****Poire Melba** |
| **29/01/15** | **5** | **TT2** | **Coques et moules de Bouchot en feuilleté, sauce au jus de marinière au basilic et tomate****Magret de canard au miel et épices douces, mousseline de panais et champignons sautés****Pêche Melba** |
| **05/02/15** | **6** | **TT1** | **Tartare d'avocat et crevettes, coulis de tomate****Carré d'agneau rôti en croûte d’herbes, tian de légumes et pommes Darphin****Tarte Passion meringuée** |
| **12/02/15** | **7** | **TT2** | **Tartare de saumon, fraîcheur d'ananas au citron vert et menthe****Carré d'agneau rôti en croute de romarin, tian de légumes et pommes Darphin****Tarte citron meringuée** |
| **19/02/15** | **8** | **TT1** | **Crème de patate douce et brochettes de pétoncles****Pavé de sandre sur la peau, jus de viande, ragoût d’haricots coco****Gratin de fruits frais** |
| **Vacances de Février** |
| **12/03/15** | **11** | **TT2** | **Crème de champignons en cappuccino croustillant de lard****Darne de saumon sauté, émulsion à l’anis, lentilles vertes du Puy****Gratin de fruits frais** |
| **19/03/15** | **12** | **TT1** | **Bac Blanc** |
| **26/03/15** | **13** | **TT2** | **Bac Blanc** |
| **02/04/15** | **14** | **TT1** | **Œuf mollet en coque croustillante à la noisette, fricassée de pleurotes, crème de parmesan****Pièce du boucher sautée, sauce Béarnaise et gratin Dauphinois****Ananas flambé, glace rhum raisin** |
| **09/04/15** | **15** | **TT2** | **Œuf mollet à la piperade et au chorizo****Entrecôte double grillée, sauce béarnaise et gratin de pommes boulangères au lard****Cerises jubilées et glace vanille bourbon** |
| **16/04/15** | **16** | **TT1** | **Tarte au chèvre et tomates cerise****La limande sole en roulade pochée à la manière des pêcheurs de La Rochelle, riz basmati safrané****Savarin Chantilly** |
| **23/04/15** | **17** | **TT2** | **Tarte chaude à la fourme d'Ambert et Lardons****Sole meunière, pomme vapeur, flan d’épinards****Savarin chantilly** |
| **Vacances de Printemps** |
| **14/05/15** | **20** | **Férié** |
| **21/05/15** | **21** | **TT1** | **Melon à l’italienne****Jambonnette de volaille fermière, Purée vitelotte et gaufrettes de PDT****St Honoré individuels aux fruits** |
| **28/05/15** | **22** | **TT2** | **Melon à l’italienne****Poulet façon Grand-mère****St honoré individuels aux fruits** |

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