|  |
| --- |
| **CLASSE DE 1T – COURS DE TP CUISINE – 2013/2014****Mercredi** **28 couverts** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DATES** | **Semaine** | **8H à 16H** | **Menu** |
| **3/09/14** | **36** | **1T1****1T2** | * **Présentation de la progression et mode de fonctionnement**
* **Présentation CRAP**
 |
| **10/09/14** | **37** | **1T2** | **Goujonnettes de volaille, sauce tartare****Filets de limande sole pochés, sauce vin blanc safranée, purée de pommes de terre Vitelottes et oignons glacés****Crumble aux poires et son crémeux vanillé** |
| **17/09/14** | **38** | **1T1** | **Nems de fruits de mer sur un lit de julienne de carottes, coulis de crustacés****Filet mignon au miel et aux dattes, chutney d'ananas et riz basmati****Coulant au chocolat, glace vanille bourbon** |
| **24/09/14** | **39** | **1T2** | ***Croustillant de fruits de mer, fondue de poireaux, crème de crustacés******Filet mignon en millefeuille normand, sauce au cidre et pilaf de céréales aux fruits******Fondant chocolat, sorbet framboise*** |
| **1/10/14** | **40** | **1T1** | **Quiche au bacon et champignons** **Darne de saumon sautée , sauce vin blanc, lentilles vertes du Puy et billes de légumes glacés****Tiramisu aux fruits rouges en verrine** |
| **8/10/14** | **41** | **1T2** | **Tarte au chèvre et épinards****Dos de cabillaud en croûte de chorizo, sauce vin blanc, Haricots coco et billes de légumes glacés****Panna cotta et coulis de fruits rouges** |
| **15/10/14** | **42** | **1T1** | **Mousse de saumon, crème de basilic, pétales de tomates confites croustillant au sésame****Sot l’y laisse de dinde mitonnés au cidre et pommes fruits, gratin dauphinois****Poires flambées glace vanille** |
| **Vacances de Toussaint** |
| **5/11/14** | **Période de Formation en Entreprise** |
| **12/11/14** |
| **19/11/14** |
| **26/11/14** |
| **3/12/14** | **49** | **1T2** | **Mousse de saumon, crème de basilic, pétales de tomates confites croustillant au sésame****Sot l’y laisse de dinde mitonnés à la bière et pain d’épices, gratin dauphinois****Pêches flambées glace vanille** |
| **10/12/14** | **50** | **1T1** | **Crème de topinambour et sa brochette de magret fumé aux figues****Filets de lisettes à la plancha, émulsion à la badiane et piperade au chorizo****Eclairs chantilly et fruits frais** |
| **17/12/14** | **51** | **1T2** | **Crème de Champignons en capuccino et son croustillant de lard****Filets de rouget à la plancha, beurre blanc et piperade au chorizo****Eclairs chantilly et fruits frais** |
| **Vacances de Noel** |
| **7/01/15** | **2** | **1T1** | **Œuf poché façon Bourguignonne** **Blanquette de veau à l’ancienne, riz pilaf et légumes glacés****Café liégeois** |
| **14/01/15** | **3** | **1T2** | **Œuf poché, fine ratatouille, coulis de poivrons jaunes****Blanquette de dinde, riz pilaf et légumes glacés****Chocolat Liégeois** |
| **21/01/15** | **4** | **1T1** | ***Croustillant de fruits de mer, fondue de poireaux, crème de crustacés******Filet mignon en millefeuille normand, sauce au cidre et pilaf de céréales aux fruits******Fondant chocolat, sorbet framboise*** |
| **28/01/15** | **5** | **1T2** | **Nems de fruits de mer sur un lit de julienne de carottes, coulis de crustacés****Filet mignon au miel et aux dattes, chutney d'ananas et riz basmati****Coulant au chocolat, glace vanille bourbon** |
| **04/02/15** | **6** | **1T1** | **Tarte au chèvre et épinards****Dos de cabillaud en croûte de chorizo, sauce vin blanc, Haricots coco et billes de légumes glacés****Panna cotta et coulis de fruits rouges** |
| **11/02/15** | **7** | **1T2** | **Quiche au bacon et champignons** **Dos de saumon en croûte d’herbes, sauce vin blanc, lentilles vertes du Puy et billes de légumes glacés****Tiramisu aux fruits rouges en verrine** |
| **18/02/15** | **8** | **1T1** | **Mousse de saumon, crème de basilic, pétales de tomates confites croustillant au sésame****Sot l’y laisse de dinde mitonnés à la bière et pain d’épices, gratin dauphinois****Pêches flambées glace vanille** |
| **Vacances de Février** |
| **11/03/15** | **11** | **1T2** | **Mousse de saumon, crème de basilic, pétales de tomates confites croustillant au sésame****Sot l’y laisse de dinde mitonnés au cidre et pommes fruits, gratin dauphinois****Poires flambées glace vanille** |
| **18/03/15** | **12** | **1T1** | **Crème de Champignons en capuccino et son croustillant de lard****Filets de rouget à la plancha, beurre blanc et piperade au chorizo****Eclairs chantilly et fruits frais** |
| **25/03/15** | **13** | **1T2** | **Crème de topinambour et sa brochette de magret fumé aux figues****Filets de lisettes à la plancha, émulsion à la badiane et piperade au chorizo****Eclairs chantilly et fruits frais** |
| **01/04/15** | **Période de Formation en Entreprise** |
| **08/04/15** |
| **15/04/15** |
| **22/04/15** |
| **Vacances de Printemps** |
| **13/05/15** | **20** | **1T1** | **Œuf poché, fine ratatouille, coulis de poivrons jaunes****Blanquette de dinde, riz pilaf et légumes glacés****Coupe Liégeoise** |
| **20/05/15** | **21** | **1T2** | **Œuf poché façon Bourguignonne** **Blanquette de veau à l’ancienne, riz pilaf et légumes glacés****Coupe liégeoise** |
| **27/05/15** | **22** | **1T1** | **Goujonnettes de volaille, sauce tartare****Filets de limande sole pochés, sauce vin blanc safranée, purée de pommes de terre Vitelottes et oignons glacés****Crumble aux poires et son crémeux vanillé** |
| **03/06/15** | **23** | **1T2** | **Finger de Saumon au sésame, sauce tartare** **Filets de limande sole pochés, sauce vin blanc safranée, purée de pommes de terre Vitelottes et oignons glacés****Crumble aux pommes et son crémeux vanillé** |

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