|  |
| --- |
| **CLASSE DE 1TS –TP – 2015/2016****Vendredi** ***Cuisine : 15h -21h40 – Salle : 15h50-22h30*****32 couverts** |

| **DATES** | **N°** | **GROUPE** | **Menu** |
| --- | --- | --- | --- |
| **04/09/15** | 0 | **1 et 2** | * **Prise de connaissance**
* **Présentation de la progression et mode de fonctionnement**
 |
| **11/09/15** | 1 | **1** | « «Escapade au pays Basque »**Cabillaud piqué au jambon de Bayonne, pimientos del pequillo et roquette****Suprême de pintadeau farci au chorizo, piperade et coulis de crustacés****Fondant chocolat au piment d’Espellette, mousse au chocolat blanc, cerises flambées** |
| **18/09/15** | 2 | **2** | « «Escapade au pays Basque »**Cabillaud piqué au jambon de Bayonne, pimientos del pequillo et roquette****Suprême de pintadeau farci au chorizo, piperade et coulis de crustacés****Fondant chocolat au piment d’Espellette, mousse au chocolat blanc, cerises flambées** |
| **25/09/15** | 3 | **1** | « Je voulais revoir ma Normandie »**Ravioles de coquillages, sauce Américaine****Médaillon de lotte au Pommeau et artichauts** **La pomme dans tous ses états**  |
| **02/10/15** | 4 | **2** | **«  Dans les calanques Méditerranéennes »****Filet de rouget au pistou de légumes****Noisettes de veau aux scampi polenta** **Tarte Citron revue et corrigée** |
| **09/10/15** | 5 | **1** | **« Au pays de la Blanche Hermine »****St Jacques en croûte d’herbes****Mignon de porc farci à l’oignon de Roscoff, déclinaison du potager breton****Sablé Breton et pommes caramélisées, glace caramel fleur de sel** |
| **16/10/15** | **Restaurant fermé** |
| **Vacances de Toussaint** |
| **06/11/15** | 6 | **2** | **« Au Nord c’était les corons »****Betterave et harengs comme à Lille****Râble de lapin farci à la bière, tatin de légume****Le spéculoos à l’honneur** |
| **13/11/15** | 7 | **1** | **« Périple dans notre nouvelle région »****Croustillant de moules et de coques au pineau****Magret de canard aux épices douces et champignons de bois****Mariage entre la châtaigne et chocolat** |
| **20/11/15** | **8** | **2** | **« Ballade en Bourgogne Franche Comté »****Craquant d’escargots et girolles sauce vin rouge****Jambonnette de volaille de Bresse farcie, sauce à la moutarde de Dijon****Déclinaison gourmande autour du cassis** |
| **27/11/15** | **Restaurant fermé** |
| **04/12/15** | 9 | **1** | **« Le Père Noel à Kyoto »** |
| **11/12/15** | 10 | **2** | **« Le Père Noel à Kyoto »** |
| **18/12/15** | **Restaurant fermé** |
| **Vacances de Noel** |
| **08/01/16** | **Restaurant fermé** |
| **15/01/16** | 11 | **1** | **« Ballade en Bourgogne Franche Comté »****Millefeuille d’escargots et girolles sauce vin rouge****Jambonnette de volaille de Bresse farcie, sauce à la moutarde de Dijon****Déclinaison gourmande autour du cassis** |
| **22/01/16** | 12 | **2** | « Je voulais revoir ma Normandie »**Ravioles de coquillages, sauce Américaine****Médaillon de lotte au Pommeau et artichauts** **La pomme dans tous ses états**  |
| **29/01/16** | 13 | **1** | **«  Dans les calanques Méditerranéennes »****Filet de rouget au pistou de légumes****Noisettes de veau aux scampi polenta** **Tarte Citron revue et corrigée** |
| **05/02/16** | 14 | **2** | **« Au pays de la Blanche Hermine »****St Jacques en croûte d’herbes****Mignon de porc farci à l’oignon de Roscoff, déclinaison du potager breton****Sablé Breton et pommes caramélisées, glace caramel fleur de sel** |
| **12/02/16** | **Restaurant fermé** |
| **Vacances de Février** |
| **04/03/16** | 15 | **1** | **« Au Nord c’était les corons »****Betterave et harengs comme à Lille****Râble de lapin farci à la bière, tatin de légume****Le spéculoos à l’honneur** |
| **11/03/16** | 16 | **2** | **« Périple dans notre nouvelle région »****Croustillant de moules et de coques au pineau****Magret de canard aux épices douces et champignons de bois****Mariage entre la châtaigne et chocolat** |
| **18/03/16** | 17 | **1** | **CONGRES AFLYTH** |
| **25/03/16** | **Restaurant fermé** |

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