

Menus trois escabelles année scolaire 2018-2019

Jeudi 10 janvier

Potage parisien- Cordon bleu, potée crécy-salade d'agrumes

vendredi 11 janvier

Filet de poisson dieppoise- Carré de veau bruxelloise- dessert du jour

Remédiation 4 cusa

Jeudi 17 janvier

Formation

vendredi 18 janvier

Dos de saumon sur peau à l'unilatérale-Tournedos sauté clamart- dessert du jour

Jeudi 24 janvier et vendredi 25 janvier

Epreuve intégrée 5 et 6 pr

Jeudi 31 janvier

Soupe à l'oignon et diabolins- curry de volaille, riz pilaf- fromages

Vendredi 1 février

Souper des anciens

Jeudi 7 et vendredi 8 février

Epreuve CPU

Jeudi 14 février

Oeuf poché, macédoine de légumes- paupiette de veau aux carottes- pomme au four

Vendredi 15 février

Pétales de coquilles Saint Jacques, julienne de légumes et safran- Confit de canard façon cassoulet

Jeudi 21 février

Crème vichissoise- moules marinière- Tarte brésilienne

Vendredi 22 février

Ecrevisses à la bordelaise- carré d'agneau persillé- dessert du jour

Jeudi 14 mars

Préparation soupé crustacés

Vendredi 15 mars

Soupé crustacés

Jeudi 21 mars

Remédiation

vendredi 22 mars

Stages

Jeudi 25 avril

Pêche au thon- Poulet rôti salade mixte- clafouti

Vendredi 26 avril

Aumônière de saumon à l'aneth et citron vert- côtes d'agneau maréchal- dessert du jour

Jeudi 2 mai

Tomate monégasque- salade liégeoise- fraise melba

Vendredi 3 mai

Asperges à la flamande- carré d'agneau fleuriste- dessert du jour

jeudi 9 mai

Coquille du pêcheur gratinée- fricassée de volaille à l'ancienne- macédoine de fruits

vendredi 10 mai

feuilleté d'asperges aux perles roses- Tournedos sauce choron- dessert du jour

Jeudi 16 mai et vendredi 17 mai

préparation marche gourmande

jeudi 23 mai

Champignons à l'escargot- Steak tartare pommes allumettes- ananas surprise

Vendredi 24 mai

Darne de saumon sauce hollandaise- magret de canard à l'orange- dessert du jour

Jeudi 30 mai

Jambon, melon au Porto- bouchée à la reine- dame blanche

vendredi 31 mai

Saumon minute à la crème de cerfeuil- pavé de boeuf grillé béarnaise- dessert du jour