



| | MARDI 30 AVRIL 2024 | MERCREDI 01 MAI 2024 | JEUDI 02 MAI 2024 | VENDREDI 03 MAI 2024 |
|------|---------------------------------------|----------------------|--|---------------------------|
| | Formule CAP | | Formule BP | |
| | 10.00 € (hors boissons) | | | |
| | Mise en bouche : | | 15.00 € (hors boissons) | |
| | ==== | | Mise en bouche : | |
| | Asperges sauce maltaise | | Faisselle de pomme Granny et dés de | |
| | ==== | | jambon torréfiés | |
| | Poulet sauté aux langoustines | | | |
| | Garniture du jour | | Sardine farcie tomate et parmesan, saladine de roquettes aux pignons | |
| | ==== | | ==== | |
| Dess | sert pâte feuilletée+ crème d'amande | | Bœuf (pavé de) grillé, béarnaise au vin | |
| | <u>ои</u> | | rouge, pomme de terre grillée, fine purée de | |
| | Formule type bistrot : | 5 <i>V</i> · !· | petit pois à l'estragon | |
| 7. | 00 € (entrée, plat, dessert au choix) | Pas d'atelier | ==== | D == = = 1/ == + = 1: = = |
| | L'entrée du bistrot | | Le cannelé caramélisé, cerise jubilée | Pas d'atelier |
| Ou | La crudité du moment | | | |
| Ou | Le coin chaud | | Où | |
| | ==== | | Formule type bistrot : | |
| | Le plat du bistrot | | 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) | |
| Ou | Le snacking du moment | | L'entrée du bistrot | |
| Ou | Le coin grillade | | Ou La crudité du moment | |
| | ==== | | Ou Le coin chaud | |
| | Le dessert du bistrot | | ==== | |
| Ou | Le laitage du moment | | Le plat du bistrot | |
| Ou | Le coin glacé | | Ou Le snacking du moment | |
| | o | | Ou Le coin grillade | |
| | | | ==== | |
| | | | Le dessert du bistrot | |
| | | | Ou Le laitage du moment | |
| | | | | |
| | | | Ou Le coin glacé | |



| MARDI 07 MAI 2024 | MERCREDI 08 MAI 2024 | JEUDI 09 MAI 2024 | VENDREDI 10 MAI 2024 |
|-------------------------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| Formule CAP | | <u> </u> | <u> </u> |
| 10.00 € (hors boissons) | | | |
| | | | |
| Mise en bouche : | | | |
| ==== | | | |
| Tarte fine aux sardines, tomates et | | | |
| oignons confits | | | |
| ==== | | | |
| Filet de carrelet façon dugléré, | | | |
| Mini ratatouille croquante | | | |
| ==== | | | |
| Bavarois | David Washalian | Dave Wasterlies | Dana Wastalian |
| | Pas d'atelier | Pas d'atelier | Pas d'atelier |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |



| <u>MARDI 14 MAI 2024</u> | MERCREDI 15 MAI 2024 | <u>JEUDI 16 MAI 2024</u> | <u>VENDREDI 17 MAI 2024</u> |
|--|----------------------|--|-----------------------------|
| Formule CAP 10.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Crème Agnès Sorel ==== Duo de poissons grenobloise, julienne de légumes, pommes à l'anglaise ==== Beignets aux fruits | Pas d'atelier | Formule BP 15.00 € (hors boissons) Mise en bouche: Crevettes en cocktail ==== Œuf parfait, crémée de fèves Et émulsion de lard colonata ==== Turbot rôti au beurre 1/2 sel, linguine al vongole ==== Autour de la rubarbe de de la fraise Ou Formule type bistrot: 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ===== Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ==== Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé | Pas d'atelier |





| <u>MARDI 21 MAI 2024</u> | MERCREDI 22 MAI 2024 | <u>JEUDI 23 MAI 2024</u> | VENDREDI 24 MAI 2024 |
|---|--|---|----------------------|
| Formule CAP | Formule CAP | Formule BP | |
| 10.00 € (hors boissons) | 10.00 € (hors boissons) | 15.00 € (hors boissons) | |
| TABLES DE 2 COUVERTS (EXAMEN) | | Mise en bouche : | |
| Mise en bouche : | Mise en bouche : | Quenelle de rillettes en hérisson | |
| ==== | ==== | ==== | |
| Salade façon niçoise | Sur une fricassée de champignons, œuf | Asperges vertes et blanches servie | |
| ==== | | tièdes, praliné de cèpes, sauce | |
| Contre filet double grillé | poché, chips de lard, vinaigrette au jus | mousseline au beurre grillé | |
| Sauce béarnaise | de viande | ==== | |
| | ==== | Lotte cuite au sautoir, gnocchi, | |
| Pommes dauphines, tomates rôties | Epaule d'agneau rôtie au thym, | tourteau, condiment | |
| ==== | Gratin dauphinois et fèves. | sauge/pamplemousse | |
| Fraisier | ==== | ==== | Pas d'atelier |
| <u>ou</u> | Assortiment de choux | La fraise et la meringue Ou | Pus a atellel |
| Formule type bistrot : | ou | Formule type bistrot : | |
| 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) | | 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) | |
| L'entrée du bistrot | Formule type bistrot : | L'entrée du bistrot | |
| Ou La crudité du moment | 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) | Ou La crudité du moment | |
| Ou Le coin chaud | L'entrée du bistrot | Ou Le coin chaud | |
| ==== | Ou La crudité du moment | ==== | |
| Le plat du bistrot | Ou Le coin chaud | Le plat du bistrot | |
| Ou Le snacking du moment | ==== | Ou Le snacking du moment | |
| Ou Le coin grillade | Le plat du bistrot | Ou Le coin grillade | |
| ==== | Ou Le snacking du moment | ==== | |
| Le dessert du bistrot | Ou Le coin grillade | Le dessert du bistrot | |
| Ou Le laitage du moment | Le confignillade | Ou Le laitage du moment | |
| Ou Le coin glacé | | Ou Le coin glacé | |
| | Le dessert du bistrot | Ec com grace | |
| | Ou Le laitage du moment | | |
| | Ou Le coin glacé | | |
| | | | |
| <u> </u> | ı | 1 | |





| A44 DD1 20 A441 202 £ | 145DCD5D1 20 1441 200 f | 1511D1 20 4441 2024 | VENDDEDI 24 MAI 2024 |
|-----------------------|---|---------------------------------------|---------------------------------|
| MARDI 28 MAI 2024 | MERCREDI 29 MAI 2024 | <u>JEUDI 30 MAI 2024</u> | <u>VENDREDI 31 MAI 2024</u> |
| Formule CAP | Formule type bistrot : | | Formule CAP |
| | 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) | [| 10.00 € (hors boissons) |
| | | Le Petit Déjeuner est servi | TABLES DE 2 COUVERTS (examen) |
| | L'entrée du bistrot | bom appédit ! | Mise en bouche : |
| | Ou La crudité du moment | | ==== |
| | Ou Le coin chaud | | Cocktail d'avocat aux crevettes |
| | ==== | No. | ==== |
| | Le plat du bistrot | nados | Carré d'agneau rôti |
| | Ou Le snacking du moment | DE 9H15 à 12h00 | Garniture du jour |
| | Ou Le coin grillade | | ==== |
| | ==== | | Tarte aux fraises |
| RESTAURANT COMPLET | Le dessert du bistrot | | |
| | Ou Le laitage du moment | SERVICE PETIT DEJEUNER AU | |
| | Ou Le coin glacé | RESTAURANT PEDAGOGIQUE | |
| | Le com glace | | |
| | | Formule complète à 7.00 € | |
| | | (Boissons chaudes, jus de fruits, | |
| | | | |
| | | œufs brouillés ou sur le plat, bacon, | |
| | | pain, viennoiseries, charcuterie, | |
| | | fromage, fruits frais et) | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |





MARDI 04 JUIN 2024

Formule CAP 10.00 € (hors boissons)

Mise en bouche:

====

Tartare de saumon citron vert coco, petite salade

====

Volaille pochée, petite mariée Garniture du panier

====

Tarte tutti frutti en bande

MERCREDI 05 JUIN 2024

JEUDI 06 JUIN 2024



SERVICE PETIT DEJEUNER AU RESTAURANT
PEDAGOGIQUE

Formule complète à 7.00 €

(Boissons chaudes, jus de fruits, œufs brouillés, bacon, pain, viennoiseries, charcuterie, fromage, fruits frais

Ou

Formule type bistrot:

7.00 € (entrée, plat, dessert au choix)

L'entrée du bistrot

Ou La crudité du moment

Ou Le coin chaud

=====

Le plat du bistrot

Ou Le snacking du moment

Ou Le coin grillade

====

Le dessert du bistrot

Ou Le laitage du moment

Ou Le coin glacé

Pas d'atelier

VENDREDI 07 JUIN 2024

Pas d'atelier





MARDI 11 JUIN 2024 Le Petit Déjeunar est sarvi ..

SERVICE PETIT DEJEUNER AU RESTAURANT PEDAGOGIQUE

Formule complète à 7.00 €

(Boissons chaudes, jus de fruits, œufs brouillés, bacon, pain, viennoiseries, charcuterie, fromage, fruits frais

<u>ou</u>

Formule type bistrot:

7.00 € (entrée, plat, dessert au choix)

L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou

Le coin chaud =====

Le plat du bistrot Le snacking du moment Ou

Le coin grillade

Ou

==== Le dessert du bistrot

Ou Le laitage du moment Le coin glacé Ou

MERCREDI 12 JUIN 2024

Formule CAP 10.00 € (hors boissons)

Mise en bouche:

Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes. fondue de tomates

====

Duo de poissons grenobloise, julienne de légumes et pommes à l'anglaise

====

Riz au lait

Formule type bistrot :

7.00 € (entrée, plat, dessert au choix)

L'entrée du bistrot

Ou La crudité du moment

Ou Le coin chaud

Ou

=====

Le plat du bistrot

Ou Le snacking du moment

Le coin grillade

====

Le dessert du bistrot

Ou Le laitage du moment Ou

Le coin glacé

JEUDI 13 JUIN 2024

Formule BP

RESTAURANT COMPLET

Ou

Formule type bistrot:

7.00 € (entrée, plat, dessert au choix)

L'entrée du bistrot

Ou La crudité du moment

Ou Le coin chaud

=====

Le plat du bistrot Le snacking du moment Ou

Le coin grillade Ou

====

Le dessert du bistrot

Ou Le laitage du moment

Ou Le coin glacé

VENDREDI 14 JUIN 2024

Pas d'atelier