

Les menus du jeudi midi

Baccalauréat professionnel

Restauration

3^{ème} année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Jeudi 14 septembre

Omelette aux fines herbes

Dos de colin,
sauce mousseline,
pommes vapeur

Bavarois rubané

Jeudi 21 septembre

Velouté Dubarry

Carbonnade flamande frites

Choux chantilly

Jeudi 28 septembre

Œuf au plat foie de volaille

Estouffade de bœuf à la
provençale ratatouille

Beignets de pommes

Jeudi 5 octobre

Macédoine de légumes

Steak grillé béarnaise
pommes pont neuf

Charlotte aux pommes

Jeudi 12 octobre

Allumettes au fromage

Navarin pommes fondantes

Crème renversée au
caramel

Jeudi 19 octobre

Terrine de volaille

Côte de porc charcutière
pommes purée

Pots de crème

Jeudi 9 novembre

Saucisson en brioche

Cuisse de canard à l'orange
chips fraîches

Pannequets

Jeudi 14 décembre

Potage Julienne Darblay

Fricassée de volaille à
l'ancienne riz créole

Éclairs

Jeudi 21 décembre

Quiche lorraine

Dos de cabillaud Colbert
rizotto

Moka

Jeudi 11 janvier

Gnocchi à la parisienne

Escalope de veau à la crème
petits pois à l'anglaise

Tarte alsacienne

Jeudi 18 janvier

Jambon à la parisienne

Osso bucco de dinde
milanaise, pâtes fraîches

Choux à la crème

Jeudi 25 janvier

Soupe de poissons

Poulet sauté chasseur
pommes cocotte

Tarte à l'anglaise

Jeudi 1 février

Potage cultivateur

Carré d'agneau rôti
primeurs

Crêpes au sucre

Jeudi 8 février

Potage Saint Germain

Pintadeau sur canapé
pommes gaufrettes

Moëlleux chocolat

Jeudi 15 février

Œuf farci Chimay

Filet de carrelet Dugléré
pommes noisettes

Pudding diplomate

Jeudi 22 février

Talmouse en tricorne

Poulet rôti pommes
allumettes

Baba au rhum

Jeudi 15 mars

Potage ambassadeur

Poulet grillé à l'américaine

Tarte en bande

Jeudi 19 avril

Assortiment de crudités

Filet de merlan à
l'américaine riz pilaf

Coupe de sorbets

Jeudi 17 mai

Salade niçoise

Curry d'agneau riz madras

Ananas au kirch et son
sorbet

Jeudi 24 mai

Œuf cocotte à la crème

Steak au poivre, gratin de
pommes de terre

Poire aux vins et aux épices

Jeudi 31 mai

Spaghetti napolitaine

Mixed grill

Tarte aux pommes

Jeudi 7 juin

Moules farcies

Canard poêlé aux navets
confits

Savarin chantilly