

Les menus gastronomiques
du jeudi soir

Baccalauréat professionnel

Restauration

2^{ème} année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Petite soupe de moules
safranées

Œuf poché façon

Bourguignonne

Steak flambé au poivre,
pommes pont-neuf, tomates
rôties

Mille feuilles framboise

Espuma d'avocat au
pamplemousse

Soufflé au Morbier

Blanquette de lotte à
l'ancienne, risotto forestier

Autours de baies rouges

Velouté de betteraves
rouges aux saveurs du
Guatemala

Saumon fumé et tartare de
saumon, légumes croquants

Magret de canard aux
framboises et verveine,
légumes du jardin

Forêt noire

Velouté d'épinards

Welsh

Ragout de veau à la
Guinness Colcannon

Cheese-cake aftereight

Potage Saint Germain

FritoMixto

Blanquette de veau à
l'ancienne

Paris-brest

Chips d'andouille de Vire,
émulsion de moutarde

Sala de camembert et
pommes

Filet de Saint Pierre aux
saveurs vanillées, flan de
légumes, brochette de
pommes de terre ratte

Autours de la pomme

Cappuccino des sous-bois

Feuilleté de petits gris,
écume de Wimereux

Selle d'agneau farci, endives
braisées, pommes Darphin

Crème brûlée spéculoos

Gaspacho

Tapas espagnol

Paëlla

Ensaïmada façon pain
perdu, glace Catalane

Chips de jambon de
Bayonne, émulsion d'Ossau
Iraty

Mille-feuille de Piperade

Sole meunière, pommes à
l'anglaise, épinards

Feuille à feuille de chocolat
intense au piment
d'Espelette

Trilogie d'huitres

l'Armagnac, glace vanille

Raviole au bleu d'Auvergne

e de bœuf maturée

Œuf Gnafron

Œuf brouillé au Pélardon

Aspic à l'Italienne

Jeudi 5 avril

Tzatziki et saumon fumé

Retour de pêche du
capitaine Yani

Moussaka

Saint Honoré

Jeudi 12 avril

Verrine Marocaine

Pastilla

Tajine d'agneau aux
abricots

Cornet de Qadaïf aux Achte
et pistaches

Jeudi 19 avril

Légumes à la Grecque

Melon jambon de Parme

Mignon de porc farci,
riz Pilaf

Gratin de fruits frais

Jeudi 7 juin

Sushi

Raviole de porc, bouillon
asiatique

Mi-cuit de thon Teriyaki,
poêlée de légumes

Salade de fruits frais