

Les menus du lundi midi

CAP

Agent Polyvalent en Restauration

1^{ère} année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Lundi 6 novembre

Terrine de poisson

Steak haché sauce
poivre

Pommes noisette

Tarte Alsacienne

Lundi 13 novembre

Crème Dubarry

Poulet basquaise

Riz créole

Ile Flottante

Lundi 20 novembre

Bouchée à la reine

Poulet rôti

Gratin Dauphinois

Fromage blanc coulis
de fruits rouge

Lundi 27 novembre

Velouté Julienne
Darblay

Escalope de dinde à la
Normande

Haricots verts

Compote de pomme

Lundi 4 décembre

Assiette de charcuterie

Filet de poisson sauce
oseille

Pommes de terre
vapeur

Crème caramel

Lundi 11 décembre

Friand au fromage

Carbonnade flamande

Pommes rissolées

Panna cotta aux fruits
rouges

Lundi 18 décembre

Cassolette de fruits de
mer

Pintadeau sauce
forestière et ses
légumes

Bûche de Noël

Lundi 8 janvier

Terrine de campagne

Bœuf bourguignon

Pithivier aux pommes

Lundi 15 janvier

Ficelle picarde

Rôti de porc à la
moutarde

Riz aux trois poivrons

Ananas en pagode

Lundi 22 janvier

Terrine aux trois légumes

Côte de porc charcutière

Pommes mousseline

Baba au rhum

Lundi 19 février

Quiche du pêcheur

Sauté de dinde Marengo

Tagliatelles

Douillon de pomme

Lundi 12 mars

Coleslaw

Couscous merguez

Carpaccio d'ananas aux épices

Lundi 19 mars

Assiette anglaise

Lasagne de poissons

Religieuse au chocolat

Lundi 26 mars

Flamiche au Maroilles

Endive gratinées au jambon

Crème brûlée

Lundi 9 avril

Cassolette de poisson

Sauté de porc aux olives

Coupe de fruits

Lundi 7 mai

Melon au jambon cru

Sauté de porc au caramel

Riz parfumé

Crème Catalane

Lundi 14 mai

Cocktail de crevettes

Sauté de poulet chasseur

Pommes noisette

Brochette de fruits

Lundi 28 mai

Œuf en gelée

Pavé de saumon sauce hollandaise

Riz pilaf

Mousse au chocolat