

Les menus gastronomiques
du mardi soir

Baccalauréat professionnel
Restauration
3^{ème} année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Mardi 12 septembre

Melon au jambon de Parme

Carpaccio de Saint Jacques
au citron vert

Pavé de saumon grillé
béarnaise

Riz pilaf, légumes de saison

Mille feuilles aux fraises

Mardi 26 septembre

Crème brûlée au foie gras

Mousseline de merlan au
Champagne

Filet mignon de porc,
graines de moutarde,
écrasé de patate douce

Clafoutis aux pommes

Mardi 3 octobre

Beignet de crevettes
sauce aigre douce

Tatin d'andouillette

Filet de daurade sauce
vierge, mini ratatouille et
riz parfumé

Litchis flambés sur glace
vanille

Mardi 10 octobre

Gaspacho

Saumon gravlax

Filet de saint Pierre, beurre
nantais, poêlée de légumes

Gratin de fruits, sabayon au
Champagne

Mardi 17 octobre

Moules farcies

Papillote de saumon

Entrecôte sauce Choron,
pommes allumettes,
tomates rôties

Fondant au chocolat et sa
crème anglaise à la pistache

Mardi 7 novembre

Soupe de favouilles

Calamars frits sauce
gribiche

Carré d'agneau primeur

Entremet poire chocolat

Mardi 12 décembre

Crème de marron

Cassolette de Saint Jacques

Magret de canard aux 3
poivres, pommes vitelotte,
carottes glacées

Pruneaux flambés,
glace vanille

Mardi 19 décembre

Duo d'huitres chaudes

Déclinaison du foie gras

Pintadeau aux morilles,
pommes duchesse et son
fagot d'asperges

Bûche de Noël

Mardi 9 janvier

Cappuccino de châtaignes

Assortiment de
charcuteries corses

Queue de lotte au cidre,
pomme fruit tagliatelles
fraîches

Brioche en pain perdu,
sorbet mangue

Mardi 16 janvier

Mini flamiche au Maroilles

Salade de harengs revisitée

Jambonneau à la bière de
garde

Gratin d'agrumes au porto

Mardi 23 janvier

Accras de morue

Assiette nordique

Filet de bœuf Wellington
pommes pont-neuf

Cheese-cake spéculoos

Mardi 30 janvier

Crème de moules

Feuilleté de ris de veau aux
girolles

Râble de lapin farci, lasagne
de légumes

Tiramisu

Mardi 6 février

Velouté de légumes

Quenelle de brochet
sauce Nantua

Joue de bœuf braisée à la
bière, gratin de pommes de
terre, courgettes glacées

Douillon aux pommes

Mardi 13 février

Capuccino de petits pois

Assortiment de tapas

Paëlla royale

Crème catalane

Mardi 20 février

Mini welsh

Carpaccio de bœuf

Dos de cabillaud au chorizo,
lentillons roses,
flan à la courgette

Paris-Brest

Mardi 13 mars

Brochette de Saint Jacques

Cannellonis ricotta
épinards

Côte de bœuf,
sauce bordelaise,
pommes croquettes

Panna cotta aux fruits
exotiques

Mardi 17 avril

Fleurs de courgettes farcies

Cassolette d'escargots

Selle d'agneau farcie
forestière et ses légumes de
saison

Entremets au pralin

Mardi 15 mai

Crabe en gelée

Salade de gésiers et magret
de canard fumé

Pavé de sandre au lard
croustillant, fricassée de
fèves

Aumônière aux pommes
caramélisées

Mardi 22 mai

Crème de langoustines

Feuilleté d'œufs brouillés
au saumon fumé

Filet de bœuf façon Rossini

Autour de l'abricot

Mardi 29 mai

Soupe de melon à la menthe

Feuilleté aux asperges
vertes sauce hollandaise

Côte de veau aux morilles,
flan aux deux légumes,
purée de panais

Tartelette crème
mousseline et guariguette

Mardi 5 juin

Croustillons de gambas

Papillote de lieu jaune et sa
julienne de légumes

Coq au vin, tagliatelles de
courgettes

Nougat glacé, coulis de
fraises