

*Restaurant
d'application
Georges Baptiste*

Menus 2017 - 2018

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Lycée professionnel ILE DE FLANDRE

Quai de la dérivation – B.P 106

59427 ARMENTIÈRES

Tél. : 03 20 77 80 20 Fax. : 03 20 35 68 70

<http://ile-de-flandre-arentieres.savoirsnumeriques5962.fr>



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

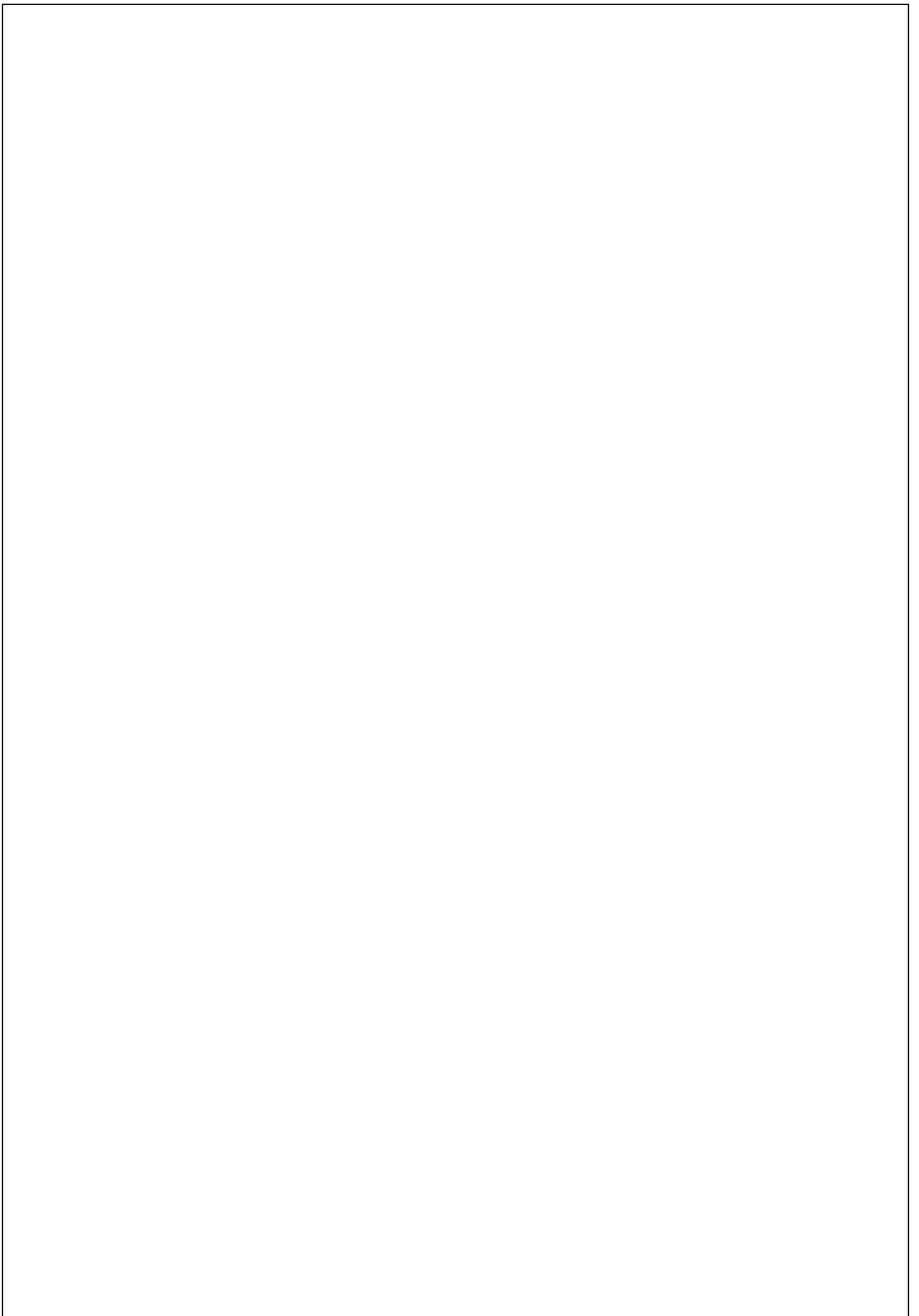
Lundi 28 mai

Œuf en gelée

Pavé de saumon sauce hollandaise

Riz pilaf

Mousse au chocolat



Les menus du mardi midi

CAP

Agent Polyvalent en Restauration

2^{ème} année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Mardi 19 septembre

Déjeuner du Magreb

Fefel à l'Algérienne
(poivrons)

Couscous poulet
merguez

Salade de fruits à
l'oriental

Mardi 26 septembre

Potage Julienne Darblay

Fricassée volaille à
l'ancienne

Tagliatelles

Panna cotta aux fruits
rouges

Mardi 17 octobre

Velouté de chou fleur

Carré de porc à la
moutarde

Gratin dauphinois

Tarte aux pommes

Mardi 7 novembre

Déjeuner des Iles

Tatin de boudin
Antillais

Poulet en sauce Mangue

Patates douces sautées
au gingembre

Gratin de fruits
exotiques

Mardi 14 novembre

Velouté lentilles Corail

Bœuf bourguignon

Pommes boulangère

Mousse chocolat

Mardi 21 novembre

Déjeuner Grand Est

Quiche Lorraine

Choucroute

Flammekueche

Mardi 9 janvier

Terrine aux trois
légumes

Blanquette de veau

Riz pilaf aux poivrons

Galette des rois

Mardi 16 janvier

Cht'i Burger

Poulet sauté chasseur

Religieuse chocolat

Mardi 23 janvier

« A l'estaminet
Armentières »

Flamiche aux poireaux

Moules au Maroilles

Frites

**

Crème brûlée au
spéculoos

Mardi 30 janvier

Déjeuner Espagnol

Pan con Tomate

Paëlla

Crème Catalane

Mardi 6 février

Oeuf farci Chimay

Côte de porc
Charcutière

Pommes Mousseline

Tarte en bande aux
fruits

Mardi 13 février

Animation Carnaval

Soupe de moules

Carbonade frites

Tarte à gros bords au
libouli

Mardi 20 février

Ficelle Picarde

Escalope de volaille
Involtini

Jardinière de légumes

Carpaccio d'ananas aux
épices

Mardi 13 mars

Mille feuilles de
piperade

Lasagne de saumon

Crème renversée
caramel

Mardi 17 avril

Déjeuner Thaïlandais
MEI KUI LU COCKTAIL

Raviole de poisson Thaï

Sauté de porc au
caramel

Riz parfumé,
flan de carottes

Beignet d'ananas
flambé

Mardi 15 mai

Melon au jambon de
Parme

Pavé de saumon à
l'oseille

Flan de courgettes,
timbale de riz Pilaf

Tartelette aux fraises

Mardi 22 mai

Feuilleté d'asperges au
beurre blanc

Ballottine de volaille

Ratatouille, pommes
vapeur

Brochette de fraises
glace vanille

Mardi 29 mai

Melon au Porto

Steak haché sauce
poivre

Pommes noisette,
fagots haricots verts

Crème Caramel

Mardi 5 juin

Friand au fromage

Steak sauce Bercy

Fagot haricots verts,
pommes noisette

Melon surprise aux
fruits

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

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

Les menus gastronomiques
du jeudi soir

Baccalauréat professionnel

Restauration

2^{ème} année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Jeudi 14 septembre

Petite soupe de moules
safranées

Oeuf poché façon

Bourguignonne

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

Mille feuilles framboise

Jeudi 21 septembre

Espuma d'avocat au
pamplemousse

Soufflé au Morbier

Blanquette de lotte à
l'ancienne, risotto forestier

Autours de baies rouges

Jeudi 28 septembre

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

Jeudi 5 octobre

Velouté d'épinards

Welsh

Ragout de veau à la
Guinness Colcannon

Cheese-cake aftereight

Jeudi 12 octobre

Potage Saint Germain

FritoMixto

Blanquette de veau à
l'ancienne

Paris-brest

Jeudi 19 octobre

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

Jeudi 9 novembre

Cappuccino des sous-bois

Feuilleté de petits gris,
écume de Wimereux

Selle d'agneau farci, endives
braisées, pommes Darphin

Crème brûlée spéculoos

Jeudi 23 novembre

Gaspacho

Tapas espagnol

Paëlla

Ensaïmada façon pain
perdu, glace Catalane

Jeudi 30 novembre

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

Jeudi 7 décembre

Mini gratin de langoustines

Mousseline de brochet

Médailillon de veau, sauce
Pineau des Charentes,
écrasé de pommes de terre,
fondue de poireaux

Crêpes Suzette

Jeudi 14 décembre

Sucette de foie gras aux
pommes

Trilogie d'huitres

Entrecôte à la Bordelaise,
pommes sarladaises

Pruneaux flambés à
l'Armagnac, glace vanille

Jeudi 21 décembre

Crème brûlée au foie gras

Noix de Saint Jacques aux
senteurs des îles

Civet de marcassin, légumes
glacés, polenta à la
châtaigne

Bûche de Noël

Jeudi 11 janvier

Raviole au bleu d'Auvergne

Assiette de charcuteries
fines

Côte de bœuf maturée
Aligot

Galette des rois

Jeudi 15 février

Beignet de légumes
sauce tartare

Saumon Gravlax

Gigollette de volaille sauce
forestière, gratin de crozets
au Beaufort

Tarte aux pommes façon
Bourdaloue

Jeudi 22 février

Quenelle de brochet, sauce
Nantua

Œuf Gnafron

Papillote de sandre aux
petits légumes

Tarte aux pralines

Jeudi 15 mars

Œuf brouillé au Pélardon
des Cévennes

Soupe de poisson

Supion farci provençal,
rizotto méditerranéen

Tarte au citron meringuée

Jeudi 22 mars

Aspic à l'Italienne

Bruschetta à la Ricotta et
Jambon de Parme

Osso Bucco,
tagliatelles fraîches

Tiramisu

Jeudi 29 mars

Cromesquis au Brocciu

Buffet de charcuteries
Corse

Aziminu

Flan à la châtaigne

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

Les menus du vendredi midi

Baccalauréat professionnel

Restauration

1^{ère} année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Vendredi 6 octobre

Potage Parmentier

Poulet sauté Basquaise

Timbale de riz Pilaf,
tomate provençale

Tarte poire chocolat

Vendredi 13 octobre

Potage Parisien

Curry de porc à l'ananas

Riz Madras et tomate à
l'Indienne

Tarte aux pommes

Vendredi 20 octobre

Potage Saint Germain aux
croûtons

Darne de saumon pochée
sauce oseille

Tagliatelles aux 3 légumes

Religieuse au chocolat

Vendredi 10 novembre

Soupe au Pistou

Carbonnade à la Bière
des 3 Monts

Pommes de terre rissolées

Beignets d'ananas flambés
au Rhum

Vendredi 17 novembre

Potage Julienne Darblay

Estouffade de bœuf
Bourguignon

Nouilles fraîches

Beignet de pommes

Vendredi 24 novembre

Velouté façon Carmen

Filet de cabillaud Bonne
Femme

Timbale de riz arlequin

Cygne chantilly

Vendredi 1 décembre

Potage Cultivateur

Dos de cabillaud poché,
sauce Mousseline,
pommes vapeur

Choux chantilly

Vendredi 8 décembre

Crème Agnès Sorel

Sauté de dinde forestier,

Pommes Mousseline,
ratatouille Niçoise

Gâteau de crêpes

Vendredi 15 décembre

Velouté au chou fleur

Blanquette de volaille à la
crème

Riz créole

Pithiviers

Vendredi 12 janvier

Jalousie au fromage

Carré de porc poêlé
Dubarry

Pommes Mousseline

Moka

Vendredi 19 janvier

Allumettes au fromage

Rôti de porc poêlé Choisy

Galette des rois

Vendredi 26 janvier

Tarte aux poireaux

Picatta de veau Involtini

Jardinière de légumes

Pithiviers à la pistache

Vendredi 23 février

Quiche Lorraine

Escalope de volaille
viennoise

Pommes sautées à cru

Charlotte aux fruits rouges

Vendredi 16 mars

Couronne briochée à la
fricassée de poivrons et
fruits de mers

Omelette plate à
l'Espagnole

Charlotte aux poires

Vendredi 23 mars

Saucisson en brioche

Filet de poisson Bonne
Femme

Ratatouille, riz pilaf

Mousse chocolat

Vendredi 30 mars

Salade Niçoise

Filet de Lieu Dieppoise

Flan Epinards

Timbale de riz Arlequin

Sabayon gratin de fruits
rouges

Vendredi 6 avril

Assiette de crudités

Curry d'agneau riz Madras

Crème brûlée

Vendredi 20 avril

Terrine de légumes

Mixed grill

Œuf à la neige

Vendredi 18 mai

Œuf mollet Florentine

Steak grillé Béarnaise

Pommes Amandine, tomate
a l'Indienne

Mille feuilles aux
framboises à la crème
pistache

Vendredi 25 mai

Omelette aux fines herbes

Poulet grillé à l'américaine
sauce diable

Tarte en bande

Vendredi 1 juin

Omelette plate à
l'Espagnole

Poulet cocotte Grand-mère

Brochette de fraises Melba

Vendredi 8 juin

Melon au Porto

Escalope Viennoise

Pommes sautée à cru

Crème caramel

L'équipe pédagogique d'hôtellerie et les élèves auront le plaisir de vous retrouver et vous réserveront le meilleur accueil avec les menus 2017/2018 et 3 types de restauration :

- **Restauration Rapide** avec les sections CAP Agent Polyvalent de Restauration les lundi midi et mardi midi.

Prix du menu 8,00 € sans boissons – 12,50 € boissons comprises (alcoolisées ou non) correspondant au menu.

- **Restauration Traditionnelle** avec les sections de Baccalauréat Professionnel les jeudi midi et vendredi midi.

Prix du menu 11,00 € sans boissons – 15,00 € boissons comprises (alcoolisées ou non) correspondant au menu.

- **Restauration Gastronomique** avec les sections de Baccalauréat Professionnel les mardi soir et jeudi soir.

Prix du menu 28,00€ Apéritif, boissons (alcoolisées ou non), café inclus.

Vous avez la possibilité de demander un menu enfant à 11,00 € (jusque 12 ans).

Pour les réservations de groupes de 8 personnes et plus, un acompte de 5,00 € par personne pour les repas du midi et 8,00 € par personne pour les repas du soir vous sera demandé.

Les réservations se font uniquement par téléphone au 03.20.77.80.20 ou à l'accueil du lycée.

Elles se font par trimestre. Vous pourrez effectuer vos réservations pour le 2^{ème} trimestre à compter du lundi 20 novembre et celles du 3^{ème} trimestre à compter du lundi 12 mars.

Les paiements se font uniquement par chèque ou espèces.

Pour des raisons pédagogiques et législatives, nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires et vous présenter

- Entre 12h00 et 12h30 le midi (aucun accueil après 12h30)
- Entre 19h00 et 19h30 le soir (aucun accueil après 19h30)
-

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des impératifs pédagogiques et des approvisionnements ou exceptionnellement annulés.

Merci de votre compréhension et à bientôt.

Bon appétit!