

Restaurant d'application Georges Baptiste

Menus 2019- 2020

Septembre- Décembre



Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIÈRES

Lycée professionnel ILE DE FLANDRE

Quai de la dérivation – B.P 106

59427 ARMENTIÈRES

Tél. : 03 20 77 80 20



Les menus du Lundi Midi

CAP

Agent Polyvalent en Restauration

2^{ème} année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Lundi 16 septembre

Tomate Parisienne

Côte de porc sautée
charcutière
pommes mousseline

Pana Cotta fruits rouges

Lundi 30 septembre

Ficelle Picarde

Escalope de volaille
forestière
pommes mousseline

Œufs à la neige et leur
crème anglaise

Lundi 4 novembre

Potage Julienne Darblay

Chicon gratin,
Pomme vapeurs

Pagode d'ananas

Lundi 7 octobre

Velouté Dubarry

Pavé de saumon à
l'oseille
riz pilaf et
flan de courgettes

Douillon de pomme

Lundi 18 novembre

Quiche Lorraine

Escalope de porc au
curry
petits légumes

Lundi 14 octobre

Friand au fromage

Poulet Basquaise,
riz créole

Crème Catalane

Les menus du Mardi Midi

CAP

Agent Polyvalent en Restauration

1^{ère} année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIÈRES

Georges Baptiste

Mardi 8 octobre

Salade Coleslaw

Endive au gratin

Choux à la crème

Mardi 15 octobre

Œuf à la russe

Escalope milanaise
tagliatelles fraîches

Tiramisu

Mardi 5 novembre

Assiette de charcuterie

Dos de cabillaud sauce
beurre blanc
Poêlée de légumes

Tarte au citron meringue

Mardi 3 décembre

Quiche lorraine

Côtes de porc
charcutière
Haricots verts sautés

Panna cotta aux fruits
rouges

Mardi 10 décembre

Terrine de poisson sauce
cocktail

Tagliatelles à la
carbonara

Ile flottante

Mardi 17 décembre

Potage Saint Germain

Rôti de porc sauce
moutarde
Riz pilaf

Mousse de chocolat

Les menus gastronomiques du Mardi

Soir

Baccalauréat Professionnel

Restauration

3^{ème} Année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Mardi 17 septembre

Mini Welsch

Coquille Saint Jacques
Nantaise

Carré d'agneau
Bouquetière de légumes

Apple Pie

Mardi 24 septembre

Rillettes de poisson

Saumon Gravlax

Magret de canard
aux cerises
Garniture Berrichonne

Omelette Norvégienne

Mardi 1 octobre

Croquette de crevettes

Feuilleté d'œufs brouillés

Waterzoï de poisson

Pêches flambées

Mardi 8 octobre

Assortiment de Tapas
en 2 services

Paëlla royale

Turrón glacé

Mardi 15 octobre

Velouté Clamart

Encornets farcis

Jambon grillé au Porto
Gratin de pommes de terre
Flan de brocolis

Assortiment de choux

Mardi 10 décembre

Cappuccino de
potimarron

Langue Lucullus

Filet mignon Massala
Gratin de patates douces

Banane flambée

Mardi 17 décembre

Duo d'huitres chaudes

Variation autour du foie
gras

Pintadeau aux morilles

Bûche de Noël

Les menus du Jeudi Midi

Baccalauréat professionnel

Restauration

1^{ère} Année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Jeudi 10 octobre

Potage Saint Germain
aux croûtons

Darne de saumon
pochée, sauce oseille
Tagliatelles

Religieuse au chocolat

Jeudi 17 octobre

Velouté Dubarry

Carbonnade
à la Bière des 3 Monts

Pommes de terre
rissolées

Beignet d'ananas

Jeudi 7 novembre

Potage Julienne
d'Arblay

Estouffade de bœuf
Bourguignon
Nouilles fraîches

Beignet de pommes

Jeudi 14 novembre

Potage cultivateur

Filet de cabillaud
Bonne Femme
Timbale de riz Arlequin

Tarte Alsacienne

Jeudi 21 novembre

Potage ambassadeur

Dos de cabillaud poché
sauce Mousseline
Pommes vapeur

Choux chantilly

Jeudi 28 novembre

Crème Agnès Sorel

Sauté de dinde forestier
Pommes mousseline
Ratatouille Niçoise

Salambo

Jeudi 5 décembre

Consommé Brunoise

Blanquette de volaille
à la crème
Riz Créole

Tarte aux pommes

Jeudi 12 décembre

Gratinée à l'oignon

Filet de lieu Dugléré
Poêlée de légumes

Moka

Jeudi 19 décembre

Cassolette
de fruits de mer

Magret de canard
Baies roses de
Madagascar
Gratin Dauphinois

Bûche de Noël

Les menus gastronomiques du Jeudi

Soir

Baccalauréat professionnel

Restauration

2ème Année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Jeudi 19 septembre

Espuma d'avocat au
pamplemousse

Soufflé au Morbier

Blanquette de lotte à
l'ancienne

Risotto forestier

Autour de baies rouges

Jeudi 26 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

Crêpes Suzette

Jeudi 3 octobre

Velouté d'épinards

Welsch

Ragoût de veau à la
Guinness,
Colcannon

Cheesecake after eight
(Choco-Menthe)

Jeudi 10 octobre

Potage Saint Germain

Œuf cocotte aux scampis

Blanquette de veau
à l'Ancienne

Dôme d'agrumes aux
senteurs de verveine

Jeudi 17 octobre

Chips d'andouille de Vire
émulsion de moutarde

Salade de camembert
et pommes

Filet de Saint Pierre aux
saveurs vanillées

Flan de légumes

Brochette de pommes de
terre ratte

Autour de la pomme

Jeudi 7 novembre

Capuccino des sous-bois

Feuilleté de petits gris
écume de Wimereux

Carré d'agneau en croûte
d'herbes

Endives braisées

Pommes Darphin

Crème brûlée spéculoos

Jeudi 14 novembre

Flambi dijonnais
(caramel de moutarde
à l'ancienne,
flan de chèvre frais)

Buffet Saint Antoine

Escalope de saumon
à l'oseille
Fagot d'asperges
Riz Arlequin

Mi-cuit aux deux chocolats
crème anglaise passion

Jeudi 5 décembre

Mini gratin de
langoustines

Mousseline de brochet

Médaille de veau, sauce
Pineau des Charentes
Écrasé de pommes de
terre
Fondue de poireaux

Jeudi 21 novembre

Gaspacho

Tapas Espagnol

Paëlla

Ensaïmada
façon pain perdu
Glacé Catalane

Jeudi 28 novembre

Chips de jambon
de Bayonne,
Emulsion d'Ossau Iraty

Chipiron farci

Sole meunière
Flan de potiron
Épinards

Feuille à feuille de
chocolat intense au
piment d'Espelette

Jeudi 12 décembre

Sucette de foie gras aux
Pommes

Trilogie d'huitres

Entrecôte à la Bordelaise
Pommes Sarladaises

Mangue en papillote à
l'orange à la vanille et
cannelle

Jeudi 19 décembre

Crème brûlée au foie gras

Noix de Saint Jacques
aux senteurs des Iles

Pavé de biche sauce Grand
Veneur
Légumes glacés
Frites de polenta

Bûche de Noël revisitée

Les menus du Vendredi Midi

Baccalauréat professionnel

Restauration

3ème Année

Lycée Professionnel

ILE DE FLANDRE

ARMENTIERES

Georges Baptiste

Vendredi 20 septembre

Œuf parfait au haddock
et pomme granny

Fish and chips
sauce tartare

Pancake myrtilles

Vendredi 27 septembre

Assiette scandinave

Boulettes de viande
suédoise
assortiment de choux
braisés

Tarte alsacienne

Vendredi 4 octobre

Œuf farci Chimay

Carbonade
frites et salade

Gaufre liégeoise
chocolat vanille

Vendredi 11 octobre

Beignet de calamar
ibérique

Cassoulet espagnol

Crème catalane

Vendredi 18 octobre

Œuf mollet florentine

Bacalau

Pasteis de nata

Vendredi 8 novembre

Fritto misto

Lasagne

Tiramisù

Vendredi 13 décembre

Accras de morue

Colombo de poulet,
riz épicé et christophine

Sabayon de fruits
exotiques

L'équipe pédagogique d'hôtellerie et les élèves auront le plaisir de vous retrouver et vous réserveront le meilleur accueil avec les menus 2019-2020 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 période. Actuellement les réservations sont prises pour le 1^{er} trimestre de septembre à Décembre 2019. Les Menus de la deuxième période vous seront communiqués à partir de Décembre 2019.

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!