

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