

# Nouveauté 2016

Venez découvrir notre nouvel espace de restauration



## Mardi 14 mars

- Saucisson en brioche
- Filet de poisson Suchet
- Tartelette au citron

## Mercredi 15 mars

- Feuilleté d'œufs brouillés portugaise
- Filet mignon de porc au cidre
- Poire belle-Hélène

## Jedi 16 mars

- Ficelle de la mer
- Daurade rôtie au fenouil, chartreuse de légumes
- Vacherin Dijonnaise

## Vendredi 17 mars

- Entrée (recette non définie)
- Rôti de porc poêlé, pommes boulangère
- Crème caramel et tuiles

## Mardi 21 mars

- Moules sauce poulette
- Curry d'agneau
- Moelleux chocolat

## Mercredi 22 mars

- Œufs pochés Bénédicte
- Bœuf Stroganof, riz pilaf
- Sabayon aux fruits rouges

## Jedi 23 mars

- Quiche à l'oignon
- Osso bucco
- Poire Dijonnaise

## Vendredi 24 mars

- Consommé Germiny
- Poulet grillé à l'américaine
- Tarte à l'orange

## Mardi 28 mars

- Légumes à la grecque
- Navarin aux petits légumes
- Forêt noire

## Jedi 30 mars

- Crêpe des hortillonnages aux poireaux et truite fumée
- Souris d'agneau primeur
- Tarte Bourdaloue

## Vendredi 31 mars

- Crème Du Barry
- Pavé de saumon sauce genevoise
- Savarin chantilly

## AVRIL 2017

## Mardi 04 avril

- Dos de cabillaud sauce vin rouge
- Cuisse de canard poêlée au poivre vert, pommes gaufrettes
- Crème catalane

## Mercredi 05 avril

- Velouté Argenteuil
- Filet de poisson beurre blanc, purée Crécy
- Éclairs café chocolat

## Jedi 06 avril

- Œufs en gelée au jambon
- Paupiette de volaille braisée, fagots de haricots verts et pommes château
- Mousse chocolat

## Vendredi 07 avril

- Quiche lorraine
- Coquelet grillé à l'américaine
- Dessert (recette non définie)

## Mardi 11 avril

- Avocat aux crevettes
- Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf
- Mille-feuilles aux fraises

## Mercredi 12 avril

- Asperges vinaigrette
- Poulet sauté chasseur pommes noisettes
- Pithivier

## Jedi 13 avril

- Asperges sauce mousseline
- Pavé de saumon Condorcet
- Crème caramel

## Vendredi 14 avril

Examen blanc (menu non défini)

## Mardi 25 avril

- Dos de cabillaud sauce vin rouge
- Fricassée d'agneau aux brocolis et tomates provençales
- Tartelette au citron

## Mercredi 26 avril

- Quiche lorraine
- Côte de veau Vallée d'Auge, petit pois à la française
- Choux chantilly

## Jedi 27 avril

- Ficelle de la mer
- Paupiette de volaille braisée, fagots de haricots verts et pommes château
- Éclairs au chocolat ou Pêches flambées

## Vendredi 28 avril

- Asperges sauce maltaise
- Fricassée de volaille, riz pilaf
- Dessert (recette non définie)

## MAI 2017

## Mardi 02 mai

- Feuilleté d'œufs brouillés portugaise
- Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf
- Bavarois café

## Mercredi 03 mai

- Asperges vinaigrette
- Poulet sauté chasseur pommes noisettes
- Poirier

## Jedi 04 mai

- Œufs farcis Chimay
- Brochette de bœuf sauce béarnaise
- Profiteroles

## Vendredi 05 mai

- Œufs pochés Bragance
- Épaule d'agneau farci
- Tarte Tatin

## Mardi 09 mai

- Copeaux de carottes au pamplemousse
- Lasagne de saumon
- Savarin chantilly

## Mercredi 10 mai

- Petits légumes à la Grecque
- Navarin aux pommes
- Salade de fruits et brioche

## Jedi 11 mai

- Melon à l'italienne
- Poulet Basquaise
- Tartelettes aux fraises

## Vendredi 12 mai

- Asperges sauce maltaise
- Coquelet grillé à l'américaine
- Crème caramel et tuiles

## Mardi 16 mai

- Melon à l'italienne
- Tartare de bœuf
- Fraises Melba

## Mercredi 17 mai

- Avocat aux crevettes
- Truite pochée beurre blanc
- Poires flambées

## Jedi 18 mai

- Petit pâté feuilleté
- Poisson aux agrumes, assortiment de garnitures
- Gratin de fruits

## Vendredi 19 mai

- Truite de mer farcie en écaillés
- Carré de porc à l'orange
- Forêt noire

## Mardi 23 mai

- Marmite Dieppoise
- Poulet au cidre
- Far aux pruneaux

## Mercredi 31 mai

- Dos de cabillaud sauce hollandaise
- Rôti de porc aux pruneaux
- Abricotier

## JUIN 2017

## Mardi 06 juin

- Œuf poché Toupinel
- Filet de haddock au beurre blanc
- Tartelettes aux fraises

## Jedi 08 juin

- Gougeonnettes de merlan, sauce tartare
- Estouffade de bœuf
- Gratin de fruits

## Vendredi 09 juin

- Vol au vent aux fruits de mer
- Poulet sauté
- Œufs à la neige

## Jedi 15 juin

- Tartare de saumon
- Steak Bercy
- Tulipe de fraises

## Mardi 20 juin

- Mille-feuilles de tomates et crabe
- Coquelet grillé à l'américaine
- Gratin de fruits

## Jedi 22 juin

- Œufs en gelée bayonnaise
- Dos de cabillaud sauce hollandaise, pommes vapeur
- Nougat glacé

## Vendredi 23 juin

- Vol au vent aux fruits de mer
- Poulet sauté
- Œufs à la neige

## JUILLET 2017

## Mardi 04 juillet

- Tapas
- Rôti de porc au chorizo est ses garnitures
- Churros

## Jedi 06 juin

- Gaspacho
- Côte de veau normande
- Douillon aux pommes

## Vendredi 07 juillet

- Titaina
- Paella
- Assiette gourmande

# Menus Restaurant d'Application

de septembre 2016 à juillet 2017

Réservation au 03 22 82 00 76 ou [resto@interfor-sia.com](mailto:resto@interfor-sia.com)



Les apprentis du restaurant d'application vous souhaitent **la bienvenue** et un **bon appétit**

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons pédagogiques.

Horaires : 12h30 à 14h30 (réservation obligatoire)

au 03 22 82 00 76

Supplément à prévoir selon la typologie des produits et leurs prix d'achats

Adaptez nos formules à votre budget et au temps dont vous disposez :

## menu complet

(entrée + plat + fromage + dessert) : 17€

## à la carte

entrée : 4€

plat : 8€

fromage : 2€

dessert : 3€

*(boissons non comprises)*

Supplément à prévoir selon la typologie des produits et leurs prix d'achats

### SEPTEMBRE 2016

#### Judi 30 septembre

- Tartare de saumon
- Carré de porc poêlé sauce porto
- Crème caramel, petits fours secs

### OCTOBRE 2016

#### Mardi 04 octobre

- Flamiche
- Joue de bœuf braisée, pomme purée et carottes glacées
- Salade de fruits et brioche

#### Mercredi 05 octobre

- Avocats aux crevettes
- Escalope de veau normande
- Tarte alsacienne

#### Judi 06 octobre

- Papillote de poissons aux pleurotes
- Gigot façon chevreuil sauce grand veneur et ses légumes
- Profiteroles

#### Vendredi 07 octobre

- Entrée (recette non définie)
- Escalope de volaille sauce brune, jardinière de légumes
- Paris Brest

#### Mardi 11 octobre

- Ficelle picarde
- Filet de canard rôti à l'orange, pommes gaufrettes
- Choux chantilly

#### Mercredi 12 octobre

- Filet de saumon aux trompettes
- Salmis de faisán aux choux
- Éclairs au chocolat

#### Judi 13 octobre

- Salade Lyonnaise
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
- Fruits condé

#### Vendredi 14 octobre

- Assiette de champignons
- Pigeonneau sauce petits pois
- Gratiné d'automne

#### Mardi 18 octobre

- Quiche à l'oignon
- Blanquette de lapereau au safran, riz pilaf
- Choux chantilly

#### Judi 20 octobre

- Légumes à la Grecque
- Fricassée d'agneau aux petits légumes
- Aumônière normande

#### Vendredi 21 octobre

- Œufs pochés Masséna
- Dorade grillée beurre à l'anis
- Feuilleté aux poires, crème amandine

#### Mardi 25 octobre

- Crème Agnès Sorel
- Poulet rôti, pommes château
- Choux à la crème

#### Mercredi 26 octobre

- Œufs pochés florentine
- Entrecôte double marchand de vin, pommes gaufrettes
- Bavarois aux fruits

#### Judi 27 octobre

- Gnocchi à la romaine
- Blanquette de veau, riz pilaf
- Tarte aux pommes

### NOVEMBRE 2016

#### Mercredi 02 novembre

- Filet de poisson à la dieppoise
- Escalope Armenonville
- Pannequet aux fruits confits

#### Judi 03 novembre

- Ficelle picarde
- Navarin aux pommes
- Génoise sauce anglaise

#### Vendredi 04 novembre

- Aumônière aux fruits de mer
- Selle d'agneau farcie
- Entremet chocolat menthe

#### Mardi 08 novembre

- Ficelle picarde
- Côtes de porc charcutières, pomme purée
- Tarte aux pommes meringuée

#### Judi 10 novembre

- Quiche océane
- Poulet sauté basquaise
- Choux à la crème

#### Mardi 15 novembre

- Flamiche
- Poulet rôti, pommes château
- Choux à la crème

#### Mercredi 16 novembre

- Salade Lyonnaise
- Estouffade de bœuf bourguignonne
- Poires au vin

#### Judi 17 novembre

- Salade campagnarde (œufs pochés, croûtons, lardons, tomates)
- Blanquette de veau riz pilaf
- Tarte aux pommes

#### Vendredi 18 novembre

- Gnocchi à la romaine
- Médaille de veau Duroc
- Dessert (recette non définie)

#### Mardi 22 novembre

- Macédoine de légumes
- Filet de canard rôti à l'orange, pommes gaufrettes
- Choux chantilly

#### Mercredi 23 novembre

- Œuf mimosa
- Escalope Armenonville
- Éclairs chocolat

#### Judi 24 novembre

- Œufs en gelée
- Rôti de porc poêlé au cidre, pommes boulangères
- Choux à la crème

#### Vendredi 25 novembre

- Rognon de veau sauce madère
- Sole soufflée
- Assiette gourmande

#### Mardi 29 novembre

- Filet de cabillaud poché beurre blanc
- Médaille de veau Duroc
- Mousse de cassis

### DÉCEMBRE 2016

#### Judi 01 décembre

- Macédoine de légumes
- Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel, pommes pont neuf et tomates provençales
- Tarte marguerite aux fruits

#### Vendredi 02 décembre

- Ravioles aux coques et aux moules
- Pigeonneaux en croute
- Opéra

#### Mardi 06 décembre

- Jalousie à la mousseline de saumon, beurre fondu à la ciboulette
- Gigot façon chevreuil sauce grand veneur
- Bûche de Noël

#### Mercredi 07 décembre

- Feuilleté de la mer
- Magret de canard aux abricots
- Bûche glacée

#### Judi 08 décembre

- Feuilleté aux fruits de mer
- Magret de canard au poivre vert
- Panacotta aux fruits rouges

#### Vendredi 09 décembre

- Entrée (recette non définie)
- Filet de saumon grenobloise, pommes vapeur
- Génoise sauce anglaise

#### Mardi 13 décembre

- Rillettes de saumon
- Pavé de biche sauce Diane
- Profiteroles

#### Mercredi 14 décembre

- Feuilleté aux deux saumons
- Tournedos façon Rossini
- Miroir mangues framboises et brunoise d'ananas à la vanille bourbon

#### Judi 15 décembre

- Croustillant de foie gras poêlé
- Suprême de volaille fermière au cidre et champignons sauvages
- Bûche de Noël

#### Vendredi 16 décembre

- Paupiette de saumon aux huîtres
- Caille farcie aux giroles
- Bûche de Noël glacée

### JANVIER 2017

#### Mardi 03 janvier

- Feuilleté de fruits de mer
- Magret de canard à l'orange et ses garnitures
- Crème caramel et tuiles

#### Judi 05 janvier

- Mousseline de saumon arlequin
- Pot au feu canard
- Bûche de Noël

#### Vendredi 06 janvier

- Assiette de fruits de mer
- Choucroute de la mer
- Dessert (recette non définie)

#### Mardi 10 janvier

- Salade de chèvre chaud sur pomme rôtie
- Ris de veau braisés
- Soufflé glacé

#### Mercredi 11 janvier

- Œuf farci Chimay
- Langue sauce piquante
- Profiteroles

#### Judi 12 janvier

- Quiche océane
- Goulasch hongrois
- Gratin de fruits de saison

#### Vendredi 13 janvier

- Gnocchi à la romaine
- Escalope de volaille sauce brune, jardinière de légumes
- Génoise sauce anglaise

#### Mardi 17 janvier

- Filet de poisson Marguery
- Tête de veau
- Tarte Alsacienne

#### Mercredi 18 janvier

- Saucisson en brioche
- Lotte à l'estragon, petits légumes
- Nougat glacé

#### Judi 19 janvier

- Feuilleté de saumon au beurre blanc
- Pot au feu de canard
- Charlotte au chocolat

#### Vendredi 20 janvier

- Filet de bar sauce bourguignonne
- Râble de lapin farci
- Entremet aux 2 chocolats

#### Mardi 24 janvier

- Potage julienne d'Arbly
- Jarret de dinde braisé, jardinières de légumes
- Éclairs café chocolat

#### Judi 26 janvier

- Potage cultivateur
- Escalope de saumon grillé, sauce béarnaise, pommes à l'anglaise
- Savarin chantilly

#### Vendredi 27 janvier

- Beignet de moules et crevettes aux 2 sauces froides
- Fricassée de volaille
- Charlotte aux poires

#### Mardi 31 janvier

- Ficelle de la mer
- Brochette de poisson béarnaise, assortiment de garnitures
- Moelleux au chocolat

### FÉVRIER 2017

#### Mercredi 01 février

- Moules farcies
- Poulet rôti, pommes allumettes
- Crêpes soufflées

#### Judi 02 février

- Cassolette d'escargots aux petits légumes, sauce Noilly
- Poulet cocotte grand-mère
- Ile flottante, tuiles aux amandes

#### Vendredi 03 février

- Entrée (recette non définie)
- Poulet rôti, pommes allumettes
- Mousse de fruits

#### Mardi 07 février

- Œufs en gelée au jambon
- Lotte à l'américaine, flan de légumes
- Aumônière aux poires

#### Mercredi 08 février

- Dos de cabillaud sauce hollandaise
- Blanquette de veau, riz pilaf
- Tarte Alsacienne

#### Judi 09 février

- Talmouse aux crevettes sauce américaine
- Poulet sauté chasseur, pommes sautées à cru
- Aumônière normande

#### Vendredi 10 février

- Œufs en gelée
- Turbotin farci aux écrevisses
- Paris Brest

#### Mardi 14 février

- Saucisson en brioche
- Veau marenco, pommes vapeur
- Mousse au chocolat

#### Judi 16 février

- Talmouses en tricolore
- Paupiette de veau aux carottes
- Crème caramel et tuiles

#### Vendredi 17 février

- Consommé brunoise
- Turbot poché
- Assortiment de choux à la crème

#### Mardi 21 février

- Quiche du pêcheur
- Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf
- Pêche melba

#### Mercredi 22 février

- Salade landaise
- Blanquette de veau, riz pilaf
- Œuf à la neige

#### Judi 23 février

- Crème de moules au safran
- Entrecôte grillée béarnaise, pommes croquettes
- Éclairs au chocolat

#### Vendredi 24 février

- Crème Dubarry
- Brochette d'agneau sauce paloise
- Dessert (recette non définie)

#### Mardi 28 février

- Feuilleté d'œufs brouillés portugaise
- Mixed grill
- Bavarois café

### MARS 2017

#### Mercredi 01 mars

- Cassolette de volaille aux champignons des bois
- Veau marenco, pommes vapeur
- Poirier

#### Judi 02 mars

- Filet de cabillaud Bonne femme
- Filet mignon rôti, purée Saint Germain
- Tarte Bourdaloue

#### Vendredi 03 mars

- Merlan à l'anglaise
- Steak au poivre
- Saint-Honoré

#### Mardi 07 mars

- Feuilleté d'œufs brouillés portugaise
- Truite meunière
- Paris Brest

#### Judi 09 mars

- Œufs mollets florentine
- Curry d'agneau, riz madras
- Poirier

#### Vendredi 10 mars

- Filet de carrelet Bonne femme
- Cuisse de volaille farcie
- Tarte Bourdaloue

Supplément à prévoir selon la typologie des produits et leurs prix d'achats

Supplément à prévoir selon la typologie des produits et leurs prix d'achats

Supplément à prévoir selon la typologie des produits et leurs prix d'achats