

**Octobre 2021**

**Déjeuners – 12H30**

**Jeudi 07 Octobre / 14.00 €**

Ficelles Picardes

\*\*\*

Escalope de volaille à la milanaise, Trio de purées

\*\*\*

Crème caramel

**Vendredi 15 Octobre / 14.00 €**

Mini – soupe de légumes

\*\*\*

Assiette de la mer

\*\*\*

Blanquette de veau

\*\*\*

Tarte Bourdaloue

**Mercredi 20 Octobre / 16.00 €**

*Bistrot Lyonnais*

Les écoles



Suivez-nous...

Informations  
et réservation :  
05 53 35 72 84 ou  
restaurants@ecoles.dordogne.cci.fr



## **Octobre 2021**

### **Déjeuners – 12H30**

#### **Jeudi 21 Octobre / 14.00 €**

Soupe de potiron et lard, éclats de parmesan

\*\*\*

Œuf mollet bourguignonne, tranche de pain rassis et graissé

\*\*\*

Quasi de veau et jus d'anchois, Légumes d'été, crumble, pickles

\*\*\*

Tatin à ma façon, crème glacée poivres

#### **Vendredi 22 Octobre / 14.00 €**

Assortiment de gourmandises salées et flûte de Crémant de Bourgogne

\*\*\*

Estouffade de bœuf bourguignonne

\*\*\*

Entremets au café façon Moka

## **Octobre 2021**

### **Dîners – 19H30**

#### **Jeudi 07 Octobre / 22.00 €**

Cocktail du soir et Emulsion de butternut à l'huile de noix du Périgord

\*\*\*

Bisque de crustacés

\*\*\*

Pintadeau fermier en 2 cuissons et son jus, Légumes d'automne

\*\*\*

La poire flambée et quelques gourmandises

#### **Jeudi 14 Octobre / 20.00 €**

Cocktail du soir

\*\*\*

Crique de pommes de terre aux langoustines

\*\*\*

Blanc de pintadeau à juste température, crème d'épices au vin doux, Raviole d'épinards et ricotta, Légumes d'automne

\*\*\*

Gelée de mirabelle et nougatine, crème à la poire