

Mars 2022

Déjeuners - 12H30

Mardi 1^{er} Mars / 15.00 €

Mise en bouche

Velouté d'artichauts

Blanquette de veau

Crêpes flambées

Mardi 8 Mars / 15.00 €

Ravioles de poisson aux épinards

Poulet tandoori, Cari de légumes, Riz Basmati, Dahl lentilles corail

Café Gourmand

Les écoles



Suivez-nous...

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



Mars 2022

Déjeuners - 12H30

Mercredi 9 Mars

Examen blanc 2^{ème} Année BTS

4 Tables de 4 cvts / 8 Tables de 2 cvts

Pâté en croûte, mesclun à l'huile de noix

Ou

Tarte fine piperade et rouget

Poulet cocotte Grand-Mère, Gratin de choux

Ou

Cabillaud en croûte d'herbes, jus de cresson, Poêlée de légumes

Plateau de fromages du Sud-Ouest

Pruneaux flambés, crème glacée vanille, financier

Ou

Brioche perdue, crème glacée vanille, coulis de fruits et sauce caramel au beurre salé

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par personne est limité.

Il se peut que l'un des deux plats vous soit proposé.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Mars 2022

Déjeuners - 12h30

Mercredi 9 Mars / 15.00 €

Gnocchis à la romaine

Steak au poivre, Petits légumes glacés

Traditionnelle coupe glacée Dame blanche, sauce chocolat

Vendredi 11 Mars / 15.00 €

Tartelette de légumes au Saint Nectaire

Magret de canard au poivre, Pommes purée

Poire Belle - Hélène

Mercredi 16 Mars / 15.00 €

Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat

Ballotine de pintadeau aux petits légumes, Pâtes fraîches

Boisson chaude gourmande

Mars 2022

Déjeuners - 12h30

Vendredi 18 Mars / 15.00 €

Tarte saumon et blinis

Salmis de poule faisane, Pommes fondantes

Tarte au citron

Mardi 22 Mars / 15.00 €

Planche charcuteries et fromages

Blanquette de lieu aux agrumes

Chocolat chaud épicé, churros

Mercredi 23 Mars / 15.00 €

Risotto, gorgonzola et crevette poêlées

Truite aux amandes, Pommes vapeur

Chaud-froid pêche & vanille

Mars 2022

Déjeuners - 12h30

Vendredi 25 Mars / 15.00 €

Tortellini au pesto de courgette

Sole meunière, Pommes à l'anglaise

Pomme flambée au Calvados et crème glacée vanille

Mercredi 30 Mars / 18.00 €

Une brasserie de luxe dans le Sud – Ouest

Menu Landais

Crème de moules, émulsion de crème de lard, mouillettes

Ou

Assiette Scandinave

Queue de lotte, risotto de blettes, sauce beurre blanc et noir

ou

Magret de canard grillé, carottes glacées, purée de patate douce, sauce à l'orange

Cerises Jubilées

Ou

Tarte aux noix

Mignardise

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par personne est limité.

Il se peut que l'un des deux plats vous soit proposé.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Mars 2022

Déjeuners - 12h30

Jeudi 31 Mars / 15.00 €

Velouté de lentilles

Steak au poivre, Pommes croquettes

Sablé breton, crémeux aux agrumes

Mars 2022

Dîners - 19h30

Jeudi 3 Mars / 25.00 €

Cocktail du soir - Autour de l'escargot

Filet de poisson au vin rouge, chorizo et haricots blancs

Râble de lapin, Accompagnements gourmands de saison

Le Chariot de fromages affinés

Les Crêpes Suzette

Jeudi 17 Mars / 22.00 €

Cocktail Pina Colada et mise en bouche du moment

Darne de saumon Grand - mère

Pièce de bœuf sauce béarnaise ou Selle d'agneau, Légumes printaniers

Savarin noix de coco

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par personne est limité.

Il se peut que l'un des deux plats vous soit proposé.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Mars 2022

Dîners - 19h30

Lundi 21 Mars / 34.00 €

Le Japon

Makis concombre, œufs de truite, avocat et wakame
Sushis bœuf et maquereau

Tataki de thon, Salade d'algues, émulsion de radis

Poulet teriyaki

Gyoza au porc et (ravioles), Shumai aux crevettes
Riz frit aux carottes/brocolis/kikurage (champignons noirs)

Opéra au thé matcha

Jeudi 31 Mars / 25.00 €

Menu tradition et souvenirs d'enfance

Les charcuteries, à tartiner...

La crème d'artichauts et croustillant de pieds de porc

Les Ris de veau façon grand-mère

Les fromages affinés

Le pain perdu et la coupe glacée Duchesse