

Avril 2022

Déjeuners - 12H30

Vendredi 1^{er} Avril / 15.00 €

Tartine Nordique

Assiette de poissons fumés

Pirojki et boulettes de viandes

Gâteau aux pommes caramélisées, soupe de fruits rouges,
Macaron, vin chaud

Mardi 12 Avril / 15,00€

Pasta Verdure

Sole Meunière, pommes de terre vapeur

Millefeuille rhubarbe et fraise, crème fouettée vanille

Les écoles

CCI DORDOGNE



Suivez-nous...

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



Avril 2022

Déjeuners - 12H30

Mercredi 13 Avril / 18.00 €

Menu Provençal

Mise en bouche

Tartare de maigre, mousse avocat

Ou

Tartare fraîcheur à la menthe

Bar flambé au Pastis
Risotto provençal, aioli

Ou

Poulet Provençal, ratatouille, sauce aux herbes

Tarte aux fraises rhubarbe

Ou

Douceur Provençale autour de l'olive, la vanille et la framboise

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.

Avril 2022

Déjeuners - 12h30

Mercredi 13 Avril / 15.00 €

Melon et fraises du Périgord rafraîchis à la Rosette

Entrecôte double sauce béarnaise, pommes paille

Nougat glacé aux noix du Périgord

Jeudi 14 Avril / 18,00€

Langoustines, mousse de chou-fleur, vieux Comté

Côte de bœuf, sauce béarnaise, Légumes printaniers

Autour du chocolat

Vendredi 15 Avril / 15.00 €

Tartare de saumon et blinis

Faux - filet double sauce aigre douce, Pommes Pont Neuf

Parfait d'orange glacé au Grand Marnier, écume chocolat

Avril 2022

Dîners - 19h30

Lundi 4 Avril / 34,00€

Menu Locavore

Sablé aux noix avec crèmeux de Rocamadour et pleurotes sautées

Œuf parfait, purée de lentilles vertes,
Granola aux noix et émulsion aux pousses d'épinards

Truite de Borrèze confite à l'huile de noix et de pépins de raisins
Légumes printaniers à la verveine et citronnelle

Trappe d'Echourgnac et Figuetine

Autour de la noix et de la rhubarbe

Jeudi 7 Avril / 25,00€

Examen pratique de nos Apprentis 1^{ère} Bac Pro service / Tables de 2 couverts

Potage Saint-Germain aux croûtons

Entrecôte sautée, sauce béarnaise, Pommes Pont Neuf et embeurrée de chou

Trilogie de fromages, mesclun à l'huile de noix

Tarte aux pommes, crème glacée vanille

Avril 2022

Dîners - 19h30

Jeudi 21 Avril / 25,00€

Examen pratique de nos Apprentis 1^{ère} Bac Pro service / Tables de 2 couverts

Crème Du Barry

Eventail de magret de canard, sauce poivre, Pommes croquettes et carottes glacées

Trilogie de fromages, mesclun à l'huile de noix

Tarte aux pommes façon crumble, crème glacée cannelle