

**Novembre 2022**  
**Déjeuners – 12H30**

**Mardi 08 Novembre / 22.00 €**

Financier au chorizo

\*\*\*

Crème de potimarron

\*\*\*

Poulet rôti à l'ail sauce estragon, Gratin de légumes anciens

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Pruneaux flambés, crème glacée

Ou

Tourtière aux pommes

\*\*\*

Muffin cerises noires

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.

Les écoles



Suivez-nous...

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



**Novembre 2022**  
**Déjeuners – 12H30**

**Mercredi 16 Novembre / 16.00 €**

Salade de poulet « Coronation » au curry et fruits secs

\*\*\*

Burger bœuf, bacon, compotée oignons et cheddar, pommes frites

\*\*\*

Coupe Florida

**Jeudi 17 Novembre / 16.00 €**

Œufs farcis Chimay

\*\*\*

Blanquette de Veau, moutarde à l'ancienne, Riz Pilaf

\*\*\*

Tartelette sablée au chocolat

**Novembre 2022**  
**Déjeuners – 12H30**

**Mardi 22 Novembre / 22.00 €**

Sticks de mozzarella

\*\*\*

Quésadillas

Ou

Salade César

\*\*\*

Côte de bœuf, Pommes Pont – Neuf, sauce béarnaise ou roquefort

Ou

Travers de porc caramélisé, Pommes grenaille & petits légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Profiteroles

Ou

Café gourmand = mini – crème brûlée, cannelé, brownie

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.

**Mercredi 23 Novembre / 16.00 €**

Assiette de coquillages gratinés

\*\*\*

Papillote de cabillaud, beurre blanc et curcuma, Risotto

\*\*\*

Sablé breton, crémeux aux agrumes

**Novembre 2022**  
**Déjeuners – 12H30**

**Jeudi 24 Novembre / 16.00 €**

Terrine de pieds de porc, sauce Gribiche

\*\*\*

Filet de haddock fumé, œuf poché et sauce hollandaise

\*\*\*

Chou pâtissier noisette caramel

**Jeudi 24 Novembre**

*TP « Restauration sur le pouce »*

**Formule 8.40 €**

\*\*\*

Au choix = Bruschetta, Croque-monsieur, Wrap, Hot - dog

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

1 Boisson

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par produit est limité.  
Nous vous remercions de votre compréhension.

## **Novembre 2022** **Déjeuners – 12H30**

### **Mardi 29 Novembre / 16.00 €**

Mise en bouche.

\*\*\*

Pancake de pomme de terre, merlan, sauce tartare.

\*\*\*

Echine cuite basse température, Risotto de potimarron, crème de parmesan.

\*\*\*

Tarte pomme rhubarbe

### **Jeudi 01 Décembre / 18.00 €**

Rouleau de Printemps, sauce gingembre

\*\*\*

Œuf en 2 cuissons, poêlée de champignons

\*\*\*

Darne de saumon Grand-mère, jus de poulet

\*\*\*

Sablé Breton, crémeux aux agrumes

**Novembre 2022**  
**Déjeuners – 12H30**

**Vendredi 02 Décembre / 16.00 €**

Mousse de betterave et chèvre

\*\*\*

Crème de butternut

\*\*\*

Mignon de porc à la moutarde pommes confites et champignons

\*\*\*

Tarte au citron

**Novembre 2022**  
**Dîner – 19H30**

**Jeudi 10 Novembre / 24.00 €**

*Menu Alsace – Lorraine*

Cocktail du soir & Amuse-bouche régionale

\*\*\*

Bisque- d'écrevisse, condiments

\*\*\*

Poularde au Riesling, carottes de Colmar, espuma de champignons oubliés

\*\*\*

Drêche de houblon, crème fermière,  
sorbet mirabelle

\*\*\*

Mignardises