



Janvier 2023
Déjeuners – 12H30

Mercredi 04 janvier / 16.00 €

Assiette du pêcheur
(coquillages & accompagnements gourmands)

Suprême de volaille, sauce Bourguignonne et oignons glacés
Poêlée de gnocchis, châtaignes et légumes de saison

Tarte aux pommes à la cannelle, amandes et glace vanille

Jeudi 05 janvier / 16.00 €

Crème Du Barry, huile de cerfeuil et noisettes torréfiées

Pavé de Bœuf Sauté au Poivre, Purée de pommes de terre vitelotte & topinambours

Tarte amandine aux poires



Les écoles



Suivez-nous...

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





Janvier 2023
Déjeuners – 12H30

Mardi 10 janvier / 22.00 €

Menu Bretagne

Crème brûlée de la mer

Assiette d'huîtres

Ou

Terrine de poisson sauce émulsionnée froide & chaude

Sole meunière, Risotto de céréales

Ou

Cotriade de poisson

Plateau de fromages

Crêpes flambées

Ou

Entremets aux pommes, sablé

Far breton

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 11 janvier / 16.00 €

Potage Julienne Darblay

Lapin aux olives & champignons

Tarte Bourdaloue



Janvier 2023
Déjeuners – 12H30

Jeudi 12 janvier / 16.00 €

Tartelette chèvre & jambon de Parme

Ossobuco – Polenta grillée & chou Romanesco

Panna Cotta, autour du potiron

Vendredi 13 janvier / 16.00 €

Potage cultivateur

Fricassée de volaille à l'ancienne, Pommes bouchon

Pithiviers, crème anglaise

Mardi 17 janvier / 22.00 €

Menu Alsace

Toast bibeleskaes

Quiche au Munster

Ou

Maki alsacien

Truite pochée, fondue de légumes

Ou

Baeckoffe

Plateau de fromages

Mirabelles flambées, crème glacée vanille

Ou

Assiette gourmande = kouglof, beignets alsaciens, forêt noire

Bouchon fromage blanc

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.



Janvier 2023
Déjeuners – 12H30

Jeudi 19 janvier / 16.00 €

Oeufs Farçis Chimay à la Truffe du Périgord

Navarin d'Agneau au Romarin
Légumes d'hiver préparés à l'inspiration

Crème Caramel « Rhum Raisins », Crème Chantilly et Tuiles aux Miel

Mardi 24 janvier / 16.00 €

Mise en bouche

Velouté d'artichauts, Saint-Marcellin, croustille de canard

Blanquette de veau, gingembre, lait de coco

Panna cotta kiwis

Mercredi 25 janvier / 16.00 €

Mise en bouche : Velouté de châtaignes truffé

Verrine de Truite Fumé, Crème à l'Aneth citronnée

Croque-Monsieur Seguin Chèvre Miel aux Oignons Confits

Panna Cotta Mangue Fruits de La Passion, Basilic Thaï



Janvier 2023
Déjeuners – 12H30

Judi 26 janvier / 16.00 €

Salade César au Bacon Grillé, croûtons et parmesan

Poulet Rôti, jus de cuisson truffé

Châtaignes et crème de céleri

Choux pâtisseries chocolat vanille, craquelin aux noisettes

Vendredi 27 janvier / 16.00 €

Velouté de légumes anciens

Tartelette hivernale

Cabillaud façon fish and chips, Légumes croquants sauce tartare

Crumble

Mardi 31 janvier / 22.00 €

Menu Tourangeau

Cochonailles

Moules marinières

Ou

Tartelette à l'nadouille

Carré d'agneau, Mogettes

Ou

Sandre à l'oseille, Mini – chou farci

Plateau de fromages

Soufflé à la liqueur

Ou

Brioche Vendéenne façon pain perdu, coulis

Biscuit petit beurre

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.



Janvier 2023
Déjeuners – 12H30

Mercredi 1^{er} février / 16.00 €

Tartare de saumon & blinis

Salmis de poule faisane, Pommes fondantes

Café gourmand

Jeudi 02 février / 16.00 €

Georges Burns, poète écossais

Cock – a – leckie foam
(émulsion de poireaux)

Pan fried smoked salmon, Potato Boxy, Lorseradish cream
(saumon fumé, cuit minute, galette de pommes de terre, crème au raifort)

Haggis our way
(veau façon chou farci, purée de navets)

Pear & applet rifle (génoise pommes & poires)

Vendredi 03 février / 16.00 €

Verrine de saumon fumé & guacamole

Ballotine de pintadeau aux petits légumes, Pâtes fraîches

Café gourmand



Janvier 2023
Dîners – 19H30

Jeudi 05 janvier / 24.00 €

Menu Pays de la Loire – Centre

Amuse-bouche régionale & Cocktail Red Lion

Le St Maure de Touraine en 3 temps

Suprême de faisan de Sologne,
mesclun de légumes croquants

Revisite d'un Pithiviers du Loiret

Mignardises

Mercredi 18 janvier / 36.00 € cocktail & vins compris

Comme une note de musique

Jeudi 26 janvier / 24.00 €

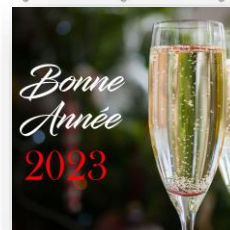
Brochette de porc au caramel de soja

Cannellonis de poisson aux épinards, œuf mollet, pesto

Mignon de porc au chorizo, Accompagnements du moment

Fruits flambés à l'Antillaise

Mignardises



Janvier 2023
Dîners – 19H30

Mercredi 1^{er} février / 36.00 € cocktail & vins compris

Un petit tour du monde

Jeudi 02 février / 24.00 €

Menu Occitanie

Amuse-bouche régionale & Cocktail Porto Flip

Coustellou de cochon fermier à la Catalane

Bourride Sétoise

Jésuite, crème clou de girofle

Mignardises

