

Semaine du 15 septembre 2025

Déjeuners – 12H30

Mercredi 17 septembre / 12.00 €

Médailлон de porc sauté, jus court au
romarin

Pommes Dauphine & Carottes glacées

Petits choux à la vanille sauce chocolat

Jeudi 18 septembre / 18.00 €

Tarte aux oignons et pickles

Saumon poché, sauce hollandaise pommes
persillées

Crème caramel Tuiles aux amandes

Les écoles



Suivez-nous...

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



Semaine du 15 septembre 2025

Dîner – 19H30

Jeudi 18 septembre / 29.00 €

"Au fil de la Loire"

Cocktail Barbotage & mise en bouche de TOM

Velouté de lentilles vertes du Berry,
Crèmeux de Sainte-Maure de Touraine & chips de poitrine fumée

Filet de sandre nacré, beurre blanc au Vouvray
Mousseline de panais, éclats de noisettes

Fromages de Monsieur Seguin

Tarte amandine aux poires du Val de Loire, sauce chocolat

Mignardises

Semaine du 29 septembre 2025

Déjeuners – 12H30

Mercredi 1^{er} octobre / 18.00 €

Petits choux salés aux pétoncles,
sauce vin blanc

ou

Charcuteries traditionnelles

Tajine d'agneau aux légumes et abricots secs

Semoule épicée

Noisetier et crème anglaise

Jeudi 02 octobre / 16.00 €

Crêpes farcies façon Ficelle Picarde

Filet de poisson "Meunière"

Poêlée de légumes

Panna Cotta Ananas Ivoire

***Pour des exigences pédagogiques et réglementaires,
le nombre de portions commercialisées
par le chef de rang est limité.***

***Il se peut donc que l'un des deux plats vous soit imposé.
Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.***

Vendredi 03 octobre / 18.00 €

Mise en bouche du marché

Petit chou farci au saumon, vinaigrette tiède

Canetons en 2 cuissons, riz indien

Pain perdu

Mignardises

Semaine du 29 septembre 2025

Dîners – 19H30

Mercredi 1er octobre / 36.00 € vins compris

Betteraves rôties, mousse fumée, mesclun croquant

Foie gras comme un nougat aux noix, figues et balsamique

Carré de porc confit, sauce barbecue, feuille de riz soufflé, riz rouge et condiment prune

La pomme en mille-feuille, chiboust vanille,
Crème glacée caramel

Jeudi 02 octobre / 29.00 €

"Promenons-nous dans les bois"

Cocktail Bramble & mise en bouche de Thibaud

Œuf parfait, espuma de cèpes, chips de topinambour

Filet de chevreuil rôti, jus corsé au vin rouge de Pécharmant,
Purée de betterave fumée et déclinaison de carottes

Trappe d'Echourgnac à la liqueur de noix

La forêt enchantée

Mignardises