

Semaine du 06 octobre 2025

Déjeuner – 12H30

Mardi 07 octobre / 25.00 €

Saveurs méditerranéennes

Tarte méditerranéenne aux légumes grillés et feta

ou

Gaspacho Andalou

Dorade grillée, sauce hollandaise

Purée de potimarron au romarin,

ou

Filets de cabillaud aux petits légumes safranés,
beurre anisé

Assiette de fromages

Sabayon aux agrumes et tuiles

ou

Crêpes flambées

***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.***

Les écoles



Suivez-nous...

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



Semaine du 06 octobre 2025

Dîner – 19H30

Jeudi 09 octobre / 26.00 €

"Escale au Pays Basque"

Mise en Bouche de Moira

Pintxos

Axoa de Veau et Garniture



Gâteau Basque

Mignardises de Noa

Complet > réservation
possible sur liste d'attente



Semaine du 13 octobre 2025

Dîner – 19H30

Jeudi 16 octobre / 26.00 €

ERASMUS DAYS - Slovaquie

Cocktail Cosmopolitan & mise en bouche de Maxime

Kapustnica

Soupe de chou aigre, pommes de terre, pétales de haddock

Bryndzové halusky

Mignon de porc farci aux herbes, gnocchis de pommes de terre
mélangés avec du fromage de brebis, accompagnés de lardons grillés

Struda

Tarte "crumble" aux pommes, glace yaourt, sauce aux airelles

Mignardises



Semaine du 20 octobre 2025

Déjeuner – 12H30

Mercredi 22 octobre / 18.00 €

Velouté Du Barry aux moules de bouchot

Poulet sauté chasseur aux cêpes

Pommes cocotte

Œufs à la neige

Semaine du 20 octobre 2025

Dîner – 19H30

Jeudi 23 octobre / 29.00 €

Entraînement à l'Examen pratique de nos Apprentis

Tle Bac Professionnel Service

Tables de 4 cvts & Tables de 2 cvts

Kir au vin de Bergerac sec ou Cocktail sans alcool & Mise en bouche

Ballotine de truite sauce tartare, légumes croquants

Dos de cabillaud à l'oseille, Pommes à l'anglaise

Tartelette aux noix du Périgord caramélisées

(La Table de 4 couverts)

ou

Banane flambée & crème glacée vanille

(La table de 2 couverts)

Mignardises