

Semaine du 02 Mars 2026

Dîner – 19H30

Jeudi 05 mars / 26.00 €

Examen de nos apprentis en 1^{ère} Bac Pro

Service Restaurant

Tables de 2 personnes

Mise en bouche

Emulsion d'asperges, filet de lieu noir au beurre blanc, & petits légumes croquants

Magret de canard, Pommes Dauphines & légumes glacés

Crêpes flambées et pommes caramélisées

Mignardises

Déjeuner – 12H30

Vendredi 06 mars / 18.00 €

Entrée du marché

Magret de canard au miel & citron

Tarte aux fruits de saison

Semaine du 09 Mars 2026

Déjeuner – 12H30

Mercredi 11 mars / 18.00 €

Tartine de caviar d'aubergine et brunoise de légumes sautés, crumble au parmesan

Steak grillé sauce béarnaise

Pommes Pont-Neuf

Crème caramel, rhum raisins

Les écoles



Suivez-nous...

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



Semaine du 09 Mars 2026
Déjeuners – 12H30

Jeudi 12 mars / 18.00 €

Entrée du marché

Pavé de bœuf Sauce au poivre, Pommes Purée

La Tarte Amandine pistache et amarena

Vendredi 13 mars / 18.00 €

Foccacia épinard chèvre

Salade de saint jacques aux agrumes

Poulet rôti, gratin de légumes

Baba au rhum, ananas flambé, crème chantilly

Mignardises

Dîner – 19H30

Jeudi 12 mars / 26.00 €

Voyage au Maghreb

Thé glacé maison & amuse - bouche de Maxime

Samossas de chèvre frais, caviar d'aubergine et salade à la menthe

Tajine de poulet au citron confit, couscous épicé aux légumes du soleil

Baklava tiède aux amandes et au miel, crème anglaise à la fleur d'oranger

Mignardises

Semaine du 16 Mars 2026

Déjeuners – 12H30

Mardi 17 mars / 18.00 €

Un air de St - Patrick

Scones

Cassiolette de St – Jacques au whisky

Shepherd's pie (hachis Parmentier irlandais)

Apple crumble cake



Vendredi 20 mars / 18.00 €

Flan de cèleri, pistou provençale,
chips parmesan

Navarin d'agneau, légumes primeur

Tarte aux poire amandine

Dîners – 19H30

Mercredi 18 mars / 36.00€ vins compris

Cocktail & Mise en bouche autour des lentilles

Saumon gravlax, mousse acidulé, cheesecake à
l'aneth, sauce moutardée, crackers

Poulet rôti contisé aux herbes,
cassiolette de légumes

Le chocolat : biscuit cookies, douceur chocolat
cœur coulant noisette,
crème glacée gianduja, tuile acidulée

Jeudi 19 mars / 26.00 €

Balade en Corse

Cocktail & Mise en Bouche

Potage Aziminu

Veau aux Olives

Fiadone

Mignardises

Semaine du 23 Mars 2026

Déjeuner – 12H30

Mardi 24 mars / 25.00 €

Concept Bistrot lyonnais

Mise en bouche

Assiette de charcuteries

ou

Salade Lyonnaise

Rognons de veau au porto et au marc de
Bourgogne, Gratin dauphinois

ou

Ballotine de poulet aux chanterelles, sauce
lyonnaise, pommes boulangères

Cervelle de canut

Tarte aux pralines roses, crème fouettée à la
vanille

ou

Dessert lyonnais du moment

Mignardises

Mercredi 25 mars / 18.00 €

Assiette Scandinave et algues, blinis
maison

Navarin d'agneau printanier

Crumble pommes cannelle

Vendredi 27 mars / 18.00 €

*Menu printanier du
marché.....prochainement
communiqué 😊*

*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.*