

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 42 (15 au 19 octobre 2018)

Lundi 15 octobre 12h30	Mardi 16 octobre 12h30	Mercredi 17 octobre 12h30	Jeudi 18 octobre 12h30	Vendredi 19 octobre 12h30
Saucisson en brioche Osso bucco de dinde Banane flambée	Menu Nouvelle-Aquitaine 25€ TC Salade landaise Cassoulet Ossau Iraty Gâteau basque	Terrine de lapin Légumes à la grecque Côte de bœuf grillée Dessert MCCDR	Quiche aux fruits de mer Sauté de veau Marengo Assiette de fromages Dessert MCCDR	Terrine de lapin Turbot Duglérée Tarte Tatin
Lundi 15 octobre 19h00	Mardi 16 octobre 19h00	Mercredi 17 octobre 19h00	Jeudi 18 octobre 19h00	Vendredi 19 octobre 19h00
Filet de poulet vanille Plateau de fromages Mousse pommes	/	/	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 45 (05 au 09 novembre 2018)

Lundi 05 novembre 12h30	Mardi 06 novembre 12h30	Mercredi 07 novembre 12h30	Jeudi 08 novembre 12h30	Vendredi 09 novembre 12h30
Jambon de montagne Carré de porc en croûte de Chorizo Tarte fine aux poires	Salade niçoise Mignon de porc 3 purées Banane flambée	Soufflé au fromage Pavé de cabillaud Dessert MCCDR	Brick à l'œuf et andouille Mignon de porc au cidre Far breton	Risotto de fruits de mer Gigolette de lapin Tiramisu
Lundi 05 novembre 19h00	Mardi 06 novembre 19h00	Mercredi 07 novembre 19h00	Jeudi 08 novembre 19h00	Vendredi 09 novembre 19h00
Soupe de potiron Poulet cocotte grand-mère Forêt noire	/	Tarte à l'oignon Paupiette de saumon Banane flambée	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 46 (12 au 16 novembre 2018)

Lundi 12 novembre 12h30	Mardi 13 novembre 12h30	Mercredi 14 novembre 12h30	Jeudi 15 novembre 12h30	Vendredi 16 novembre 12h30
Huîtres gratinées Pavé de Rumsteck Mousse pommes	Sole meunière Risotto champignons Gratin de fruits	Macédoine de légumes Darne de merlu pochée Tarte feuilletée aux fruits	Crème de moules Jambonnette de canard Tarte pomme/rhubarbe	Salade niçoise Darne de saumon grillée Dessert glacé
Lundi 12 novembre 19h00	Mardi 13 novembre 19h00	Mercredi 14 novembre 19h00	Jeudi 15 novembre 19h00	Vendredi 16 novembre 19h00
Salade de crevettes Carré de porc au Chorizo Semoule au cidre	/	Salade niçoise Darne de saumon grillée Ile flottante	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 47 (19 au 23 novembre 2018)

Lundi 19 novembre 12h30	Mardi 20 novembre 12h30	Mercredi 21 novembre 12h30	Jeudi 22 novembre 12h30	Vendredi 23 novembre 12h30
Crème de potiron Caneton à l'orange Pommes Dauphine Ile flottante	Feuilleté de maquereau Brandade de cabillaud Crêpes flambées	Salade paysanne Blanquette de dinde Riz créole Marquise chocolat	Tempura d'aubergine Limande-sole au vin rouge Ile flottante	Beignet de crevettes Escalope de lieu au sésame Ananas rôti/glace coco
Lundi 19 novembre 19h00	Mardi 20 novembre 19h00	Mercredi 21 novembre 19h00	Jeudi 22 novembre 19h00	Vendredi 23 novembre 19h00
Velouté Dubarry Médaille de dinde Duroc Fromage Gratin de fruits	/	Soupe de poisson Carbonnade de bœuf Riz au lait	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 48 (26 au 30 novembre 2018)

Lundi 26 novembre 12h30	Mardi 27 novembre 12h30	Mercredi 28 novembre 12h30	Jeudi 29 novembre 12h30	Vendredi 30 novembre 12h30
CCF niveau CAP2	Salade de crevettes Sauté de marcassin Crème brûlée	CCF niveau CAP2	Soupe de poisson Carré d'agneau en croûte Fondant chocolat	Crème Dubarry Chausson de volaille Fromage Sorbets
Lundi 26 novembre 19h00	Mardi 27 novembre 19h00	Mercredi 28 novembre 19h00	Jeudi 29 novembre 19h00	Vendredi 30 novembre 19h00
Salade d'agrumes Waterzoï de pintadeau Baba chocolat	/	Tartine de la mer Lotte et julienne à l'américaine Pêche flambée	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 49 (03 au 07 décembre 2018)

Lundi 03 décembre 12h30	Mardi 04 décembre 12h30	Mercredi 05 décembre 12h30	Jeudi 06 décembre 12h30	Vendredi 07 décembre 12h30
Soufflé au fromage Entrecôte double Pomme allumette Tarte tatin	Jalousie de sardine Papillote de lieu Poire Belle Hélène	/	Velouté de potiron Contrefilet Wellington Profiteroles	Saucisson en brioche Escalope de veau forestière Banane flambée
Lundi 03 décembre 19h00	Mardi 04 décembre 19h00	Mercredi 05 décembre 19h00	Jeudi 06 décembre 19h00	Vendredi 07 décembre 19h00
Millefeuille de légumes Poulet à l'américaine Trifles granola	/	Saucisson en brioche Columbo de porc Pomme flambée	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 50 (10 au 14 décembre 2018)

Lundi 10 décembre 12h30	Mardi 11 décembre 12h30	Mercredi 12 décembre 12h30	Jeudi 13 décembre 12h30	Vendredi 14 décembre 12h30
/	Potage taillé au lard Gigot d'agneau en chevreuil Fromage	/	Crème Agnès Sorel Navarin d'agneau Baba	Déjeuner festif - 45€ TC Amuse-bouche Trilogie d'huîtres chaudes et froides Foie gras chaud aux pommes et calvados Caneton en deux cuissons et légumes anciens Salade de chèvre chaud Orange givrée, écume de chocolat Mignardises
Lundi 10 décembre 19h00	Mardi 11 décembre 19h00	Mercredi 12 décembre 19h00	Jeudi 13 décembre 19h00	Vendredi 14 décembre 19h00
/	/	Potage St germain Filet de julienne Mousse chocolat	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 51 (17 au 21 décembre 2018)

Lundi 17 décembre 12h30	Mardi 18 décembre 12h30	Mercredi 19 décembre 12h30	Jeudi 20 décembre 12h30	Vendredi 21 décembre 12h30
Déjeuner festif – 45€ TC Amuse bouche Crumble de foie gras Noisette de chevreuil grand veneur Omelette norvégienne Mignardises	Quiche Lorraine Carré d'agneau Pommes Macaire Cerises flambées		Moules gratinées Escalope de veau milanaise Tarte citron	/
Lundi 17 décembre 19h00	Mardi 18 décembre 19h00	Mercredi 19 décembre 19h00	Jeudi 20 décembre 19h00	Vendredi 21 décembre 19h00
Salade landaise Pintadeau sur canapé Gratin dauphinois Religieuse	/	Dîner festif – 45€ TC Amuse bouche st jacques Millefeuille au foie gras Pigeon farci Tagine d'ananas Mignardises	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 02 (07 au 11 janvier 2019)

Lundi 07 janvier 12h30	Mardi 08 janvier 12h30	Mercredi 09 janvier 12h30	Jeudi 10 janvier 12h30	Vendredi 11 janvier 12h30
Salade quimperloise Steak sauté Bercy Pommes Pont Neuf Galette des rois	CCF – 18€ TC Table de 2 ou 4 couverts uniquement	Caroline au jambon Filet de julienne sauce vin blanc Mousse au chocolat	Tartare de saumon Carré de porc rôti Polenta Ananas flambé	Tartine de magret Filet de barbut Dugléré Tarte fine aux pommes
Lundi 07 janvier 19h00	Mardi 08 janvier 19h00	Mercredi 09 janvier 19h00	Jeudi 10 janvier 19h00	Vendredi 11 janvier 19h00
Œufs brouillés Gibelotte de lapin Galette des rois	/	Saumon fumé au tartare Mignon de porc au chorizo Polenta millefeuille	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 03 (14 au 18 janvier 2019)

Lundi 14 janvier 12h30	Mardi 15 janvier 12h30	Mercredi 16 janvier 12h30	Jeudi 17 janvier 12h30	Vendredi 18 janvier 12h30
Crème Dubarry Carré de porc Choisy Galette des rois	Tarte fine de rouget Médaille de dinde normande Burger sucré	Gougeonnette de lieu Orly Carré d'agneau en croûte Purée au thym, flan d'ail Dessert MCCRDR	Assiette nordique Sole grenobloise Savarin chantilly	Risotto de fruits de mer Salmis de caille Ananas flambé
Lundi 14 janvier 19h00	Mardi 15 janvier 19h00	Mercredi 16 janvier 19h00	Jeudi 17 janvier 19h00	Vendredi 18 janvier 19h00
Menu « anciens élèves de la MCS » - Prix : 25€ TC Feuilletés Entrecôte double marchand de vin Tatin d'échalotes/potatoes Plateau de fromages, mesclun Forêt noire	/	Jalousie de merlan Sole meunière Pancake mandarine	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 04 (21 au 25 janvier 2019)

Lundi 21 janvier 12h30	Mardi 22 janvier 12h30	Mercredi 23 janvier 12h30	Jeudi 24 janvier 12h30	Vendredi 24 janvier 12h30
Salade landaise Volaille pochée Poire et glace	Menu «Normandie-Hauts de France» - Prix : 25€ TC Crème dieppoise Dos de saumon picard et Chicons Plateau de fromages de Normandie et des Hauts de France Dessert	Soupe de poisson Steak au poivre Gratin dauphinois Bavarois vanille-chocolat	Menu «PACA» - Prix : 25€ TC Salade niçoise Bouillabaisse Tarte tropézienne	Potage cultivateur Merlan farci Légumes glacés Millefeuille exotique
Lundi 21 janvier 19h00	Mardi 22 janvier 19h00	Mercredi 23 janvier 19h00	Jeudi 24 janvier 19h00	Vendredi 24 janvier 19h00
Menu «Bretagne» - Prix : 25€ TC Noix de St Jacques Blanc de volaille farci à l'andouille Chou farci Kouign-amann	/	Saumon mariné Aile de raie grenobloise Pommes flambées	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 05 (28 janvier au 01 février 2019)

Lundi 28 janvier 12h30	Mardi 29 janvier 12h30	Mercredi 30 janvier 12h30	Jeudi 31 janvier 12h30	Vendredi 01 février 12h30
Salade César Côte de veau double Pomme Darphin Plateau de fromages	Rillettes de saumon Jarret de veau en pot au feu Baba au rhum	Assiette nordique Bar en croûte de sel Dessert MCCDR	Huîtres chaudes au sabayon Souris d'agneau braisée Fromage St Honoré	Menu «Alsace» - Prix : 25€ TC Ballottine de truite au riesling Choucroute Forêt noire
Lundi 28 janvier 19h00	Mardi 29 janvier 19h00	Mercredi 30 janvier 19h00	Jeudi 31 janvier 19h00	Vendredi 01 février 19h30
Menu «Alsace» - Prix : 25€ TC Flammekueche Jarret de porc au munster Choucroute Savarin façon kouglouf	/	Terrine de lapin Encornet farci Giboulée de fruits exotiques	/	Soirée des Mentions Complémentaires 50€ TC

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 06 (04 février au 08 février 2019)

Lundi 04 février 12h30	Mardi 05 février 12h30	Mercredi 06 février 12h30	Jeudi 07 février 12h30	Vendredi 08 février 12h30
Œuf poché tomate Côte de bœuf paloise Tarte en bande	Gaufre de fruits de mer Papillote de lieu ananas	Carte d'œufs Paupiette de volaille Biscuit roulé	Maquereau au vin blanc Filet de canard grillé Far breton	Soupe de poisson Cromesquis de canard confit Pomme flambée calvados
Lundi 04 février 19h00	Mardi 05 février 19h00	Mercredi 06 février 19h00	Jeudi 07 février 19h00	Vendredi 08 février 19h00
Œuf mollet florentine Canette à l'orange Omelette norvégienne	/	Huîtres chaudes Bar en croûte de sel Bavarois vanille-chocolat	/	/

MENUS AU RESTAURANT D'APPLICATION « l'Atelier des Savoirs »

SEMAINE N° 09 (25 février au 01 mars 2019)

Lundi 25 février 12h30	Mardi 26 février 12h30	Mercredi 27 février 12h30	Jeudi 28 février 12h30	Vendredi 01 mars 12h30
/	Salade niçoise revisitée Gigotin de volaille farci Carte de desserts	Velouté de fèves Canard automnal Soufflé au chocolat	Quenelle de brochet nantua Entrecôte choron Crème catalane	Jalousie de merlan Lotte u lard
Lundi 25 février 19h00	Mardi 26 février 19h00	Mercredi 27 février 19h00	Jeudi 28 février 19h00	Vendredi 01 mars 19h00
Râble de lapin farci Fromages Pain perdu	/	Gravlax de saumon Souris d'agneau confite Rose	/	Soirée Thaïlandaise 35 € TC