Menu

SEMAINE
du 05 au 09 JANV 2026

DATES	MIDI	SOIR
Lundi 05	**FERME**	Œuf mimosa, crème de céleri Escalope sautée, petits pois à la Française **Prix : 18€**
mardi 06	Œufs farcis Chimay Bourguignon de bœuf, pommes de terre écrasées Choux à la crème praliné **Prix : 20€**	Amuse bouche : Gnocchi Tagliatelles ou Raviole façon Carbonara Magret de canard à l'orange, pommes croquettes Dessert à découvrir **Prix : 25€**
mercredi 07	**FERME**	**FERME**
Jeudi 08	**Restaurant 1 :** Œufs farcis Chimay, salade Croquante Tartare de Bœuf Tarte au chocolat **Prix : 20€** **Restaurant 2 : FERME**	Potage Agnès Sorel ou Assiette de charcuteries Volaille aux deux cuissons ou Poulet grillé à l'Américaine Pêches flambées ou Savarin **Prix : 20€**
Vendredi 09	Terrine de Saumon entière Carbonade Flamande **Prix : 18€**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE
du 12 au 16 JANV 2026

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
Lundi 12	**FERME**	Pintade en deux cuissons Dessert châtaigne et meringue **Prix : 18€**
mardi 13	**FERME**	Amuse bouche Raviole à la Bolognaise Filet de poulet à la Milanaise Tiramisu revisité **Prix : 25€**
mercredi 14	Ficelle picarde et salade Brochette de Saumon, riz pilaf et Sauce beurre blanc **Prix : 18€**	**FERME**
Jeudi 15	**Restaurant 1 : FERME** **Restaurant 2 :** Pamplemousse cerisette Filet de sole bonne-femme, riz créole aux poivrons Mousse au chocolat **Prix : 20€**	Œufs en meurette ou Assiette de charcuteries Sole meunière ou Carrelet terre et mer Fromages Dessert créatif ou Bananes flambées et Boule de glace **Prix: 28€**
Vendredi 16	Autour de la pizza Tiramisu **Prix : 18€**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE
du 19 au 23 Janv 2026

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
Lundi 19	Assiette de jambon cru Darne de saumon embeurré de fenouil, sauce Hollandaise Cake au citron **Prix : 20€**	Carré d'agneau rôti, croûte persillée, petits légumes du moment Feuilleté framboises et sorbet **Prix : 18€**
Mardi 20	**BTS Blanc** **Menu et prix à découvrir sur place**	Amuse bouche Œuf poché à la Bourguignonne Entrecôte grillée Fromage Tarte Tatin **Prix : 28€**
Mercredi 21	**FERME**	Œuf en meurette Croustillant de Morteau, Sauce Mont d'or et champignons Poire Belle Dijonnaise, sorbet cassis **Prix : 20€**
Jeudi 22	**Restaurant 1 :** Pavé de Bœuf au poivre, jardinière de légumes et champignons farcis Mousse au chocolat **Prix : 18€** **Restaurant 2 :** Quiche au saumon Cabillaud aux agrumes et riz créole aux amandes Salade d'agrumes **Prix : 18€**	**FERME EXAMEN**
Vendredi 23	**FERME EXAMEN**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE
du 26 au 30 JANV 2026

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
Lundi 26	Cocktail de crevettes Paupiette de saumon arlequin, sauce Aurore Purée de pommes de terre et topinambour Tarte feuilletée aux fruits **Prix : 20€**	**FERME EXAMEN**
mardi 27	**BTS Blanc** **Menu et prix à découvrir**	Tartare de tomates et moules façon Basquaise Terrine de poisson, sauce aux crustacés Noisette et crépinette d'agneau et sa garniture d'hiver Fromages Tarte au citron meringuée **Prix : 28€**
mercredi 28	Ficelle Picarde avec et sans gluten Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf **Prix : 18€**	**FERME**
Jeudi 29	**Restaurant 1** : Blanc de poireaux Sauce gribiche Filets de sole sauce dieppoise, flan de légumes Crêpes flambées **Prix : 20€** **Restaurant 2 : FERME STAGE**	**FERME EXAMEN**
Vendredi 30	**FERME**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE
du 02 au 06 FEV 2026

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
Lundi 02	**FERME STAGE**	Moules à la parisienne Côte de bœuf grillée sauce Bordelaise, pommes boulangères **Prix : 20€**
mardi 03	**FERME**	Amuse bouche Chartreuse de merlan à l'Américaine Duo de sole et saumon à la Dieppoise Fromages Forêt noire revisitée **Prix : 28€**
mercredi 04	**FERME**	**FERME**
Jeudi 05	**Restaurant 1 :** Avocat aux crevettes Fricassée de volaille à l'ancienne, légumes glacés Riz au lait **Prix : 20€** **Restaurant 2 : FERME STAGE**	Saumon en Bellevue Blanquette de veau, carottes glacées et riz pilaf Fromages Dessert feuilleté ou Entremet création sucré **Prix : 28€**
Vendredi 06	Spaghetti Napolitaine Filet de bar façon Grenobloise, pommes anglaise et billes de légumes glacés **Prix : 18€**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus…nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE
du 09 au 13 FEV 2026

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
Lundi 09	**FERME STAGE**	Moules à la parisienne Côte de bœuf grillée, sauce Bordelaise, pommes boulangères **Prix : 20€**
mardi 10	**FERME**	Amuse bouche Gratin de fruits de mer Côte de bœuf grillée sauce émulsionnée Fromages Savarin chantilly **Prix : 30€**
mercredi 11	**FERME**	**FERME**
Jeudi 12	**FERME CONCOURS**	**FERME CONCOURS**
Vendredi 13	**JOURNEE PEDAGOGIQUE**	**JOURNEE PEDAGOGIQUE**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20