

<p>MARDI 31 JANVIER</p>	<p>Terrine de foies de volaille maison et sa confiture d'oignons rouges ☺ Darne de colin Hollandaise, variation de tagliatelles ☺ Salade fromages ☺ Tarte au citron meringuée</p>	<p>Tartare de saumon et dorade aux poivrons, petite salade ☺ Steak au poivre, gratin de macaroni et légumes glacés ☺ Salade fromages ☺ Tarte amandine au cassis</p>
<p>MERCREDI 1 FEVRIER</p>	<p>Pamplemousse au crabe ☺ Magret de canard au poivre flambé et ses légumes d'hiver ☺ Salade fromages ☺ Marquise</p>	<p><u>Menu 4 personnes</u> Encornets farcis au riz et petits légumes ☺ Fricassée de poulet et ses garnitures ☺ Salade fromages ☺ Entremet aux poires et sa sauce chocolat</p> <p><u>Menu 2 personnes</u> Paupiette de truite de mer en habit vert ☺ Filet et cuisse de canard ☺ Salade fromages ☺ Autour de la pomme</p>
<p>JEUDI 2 FEVRIER</p>	<p>Salade Niçoise ☺ Truite au bleu, pommes vapeur ☺ Salade fromages ☺ Assortiment de beignets de fruits, sauce abricotine</p>	<p>Quenelle de brochet sauce Nantua ☺ Carré d'agneau rôti, jus de navarin, légumes printaniers ☺ Salade fromages ☺ Gâteau de semoule, bugnes et coulis d'orange</p>

<p>MARDI 7 FEVRIER</p>	<p>Salade Niçoise ⌘⌘⌘ Carré d'agneau provençal, tian de légumes ⌘⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘⌘ Nougat glacé, coulis d'abricot</p>	<p>Assiette de charcuteries ⌘⌘⌘ Entrecôte double marchand de vin, pommes amandine ⌘⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘⌘ Savarin chantilly et fruits frais</p>
<p>MERCREDI 8 FEVRIER</p>	<p>Gougères au fromage ⌘⌘⌘ Grenadin de veau provençal et ses tagliatelles ⌘⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘⌘ Crème caramel et ses petits fours</p>	<p><u>Menu 4 personnes</u> Terrine de légumes et sa sauce tartare ⌘⌘⌘ Selle d'agneau braisée, pommes farcies ⌘⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘⌘ Feuillantine aux fraises</p> <p><u>Menu 2 personnes</u> Tartelette aux asperges et au chèvre, mesclun et dentelle de parmesan ⌘⌘⌘ Tartare de bœuf maison, pommes pont neuf ⌘⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘⌘ Assiette de sorbets et ses madeleines au citron</p>
<p>JEUDI 9 FEVRIER</p>	<p>Quiche lorraine ⌘⌘⌘ Côte de porc façon charcutière, pommes croquettes ⌘⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘⌘ Assiette de fruits frais et sa tulipe</p>	<p>SOIRÉE À THÈME « MAINE ET LOIRE »</p>

<p>MARDI 14 FEVRIER</p>	<p>Assiette de poissons fumés et ses blinis ☺ Filet de canard flambé au poivre vert, pommes sautées à cru, terrines d'agrumes au miel, bugnes lyonnaise ☺ Salade fromages ☺ Milk shake exotique</p>	<p>Avocat au crabe ☺ Jambonnette de volaille au sésame et cacahuètes, crème de volaille jaipur, riz madras ☺ Salade fromages ☺ Tarte Alsacienne</p>
<p>MERCREDI 15 FEVRIER</p>	<p>Tarte au chorizo ☺ Merlan à l'anglaise, flan de légumes ☺ Salade fromages ☺ Cygne chantilly</p>	<p><u>Menu 4 personnes</u> Assiette de jambon cru ☺ Darne de saumon grillée, beurre de tomate, riz créole et julienne de légumes ☺ Salade fromages ☺ Parfait glacé aux poires, poires caramélisées</p> <p><u>Menu 2 personnes</u> Œufs pochés façon bragance ☺ Râble de lapin farci au lard fumé, jus de grecque au safran, asperges et pommes cocotte ☺ Salade fromages ☺ Tartelette au citron meringuée et sa salade de fruits frais</p>
<p>JEUDI 16 FEVRIER</p>	<p>Omelette roulée aux champignons et escargots ☺ Pavé de bœuf Béarnaise, pommes allumettes ☺ Salade fromages ☺ Assiette gourmande autour de la pomme</p>	<p>Soufflé de pommes de terre au crabe, crème de raifort à l'aneth ☺ Épaule d'agneau braisée, gratin de macaroni, pommes braisées aux cèpes ☺ Salade fromages ☺ Tarte fine aux fraises et mangue, glace coco</p>

<p>MARDI</p> <p>21</p> <p>FEVRIER</p>	<p>Quiche aux moules landaise ☺☺☺ Daurade grillée et bohémienne de légumes ☺☺☺ Salade fromages ☺☺☺ Soufflé glacé aux framboises, petits fours secs.</p>	<p>Assiette de cochonnailles ☺☺☺ Sole grillée ,beurre d'anchois, pommes persillées et flan de légumes ☺☺☺ Salade fromages ☺☺☺ Jalousie à la crème d'amandes</p>
<p>MERCREDI</p> <p>22</p> <p>FEVRIER</p>	<p>Bouchée à la reine ☺☺☺ Filet mignon de porc aux pêches, pommes croquettes ☺☺☺ Salade fromages ☺☺☺ Cerises en jubilé</p>	<p>SOIREE A THEME « L'ESPAGNE »</p>
<p>JEUDI</p> <p>23</p> <p>FEVRIER</p>	<p>Goujonnette de poisson sauce tartare ☺☺☺ Steak sauté Bercy, pommes miettes ☺☺☺ Salade fromages ☺☺☺ Coupe soleil des tropiques</p>	<p>Saumon fumé et ses toasts ☺☺☺ Gigue de chevreuil grand veneur ☺☺☺ Salade fromages ☺☺☺ Nuits Saint Georges</p>

<p>MARDI 13 MARS</p>	<p>Salade de truite fumée 🍴 Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf 🍴 Salade fromages 🍴 Assiette gourmande</p>	<p>Filets de sole bonne femme 🍴 Poulet grillé à l'Américaine 🍴 Salade fromages 🍴 Tarte Marguerite aux fruits</p>
<p>MERCREDI 14 MARS</p>	<p>Avocat aux crevettes 🍴 Médaille de porc princesse 🍴 Salade fromages 🍴 Tarte amandine aux cassis</p>	<p><u>Menu 4 personnes</u> Soupe de poissons et sa rouille 🍴 Faux filet aux deux sauces 🍴 Salade fromages 🍴 Assortiment de choux</p> <p><u>Menu 2 personnes</u> Œuf poché et son lit de ratatouille 🍴 Dos de saumon au beurre émulsionné 🍴 Salade fromages 🍴 Riz à l'impératrice, coulis de framboises</p>
<p>JEUDI 15 MARS</p>	<p>Œufs mollets Florentine 🍴 Pintadeau sur canapé, pommes gaufrettes 🍴 Salade fromages 🍴 Entremet exotique aux agrumes</p>	<p>Assiette de charcuteries 🍴 Turbotin poché, flan de céleri et pommes fondantes 🍴 Salade fromages 🍴 Mascotte et sa crème anglaise au café</p>

<p>MARDI 20 MARS</p>	<p>Croustade d'œufs mollets Florentine ☺ Poulet cocotte grand-mère ☺ Salade fromages ☺ Savarin aux fruits frais</p>	<p>Terrine de lapin ☺ Médailillon de veau Duroc, pommes sautées à cru et flan de légumes ☺ Salade fromages ☺ Bavarois rubané</p>
<p>MERCREDI 21 MARS</p>	<p>Flamiche aux poireaux ☺ Filet de poisson Dugléré, riz basmati ☺ Salade fromages ☺ Beignet de fruits, sauce abricotine</p>	<p><u>Menu 4 personnes</u> Consommé de volaille aux épices et œuf de caille coulant ☺ Bar au fenouil grillé, beurre blanc ☺ Salade fromages ☺ Nage de fruits aux épices, sorbet mangue</p> <p><u>Menu 2 personnes</u> Aspic d'œuf, vinaigrette aux herbes ☺ Pintadeau et sa purée de légumes ☺ Salade fromages ☺ Millefeuille, coulis de framboises</p>
<p>JEUDI 22 MARS</p>	<p>Filet de poisson bellevue ☺ Escalope de dinde grillée Lautrec ☺ Salade fromages ☺ Tarte Antillaise</p>	<p>Assiette de fruits de mer ☺ Côte de bœuf Choron, pommes amandine ☺ Salade fromages ☺ Crêpes suzette</p>

<p>MARDI 27 MARS</p>	<p>Soupe de poissons et sa rouille ☺ Sole meunière, flan de légumes et pommes à l'anglaise ☺ Salade fromages ☺ Profiteroles à la glace châtaigne et pommes tièdes</p>	<p>Pas de TP Classe en STAGE</p>
<p>MERCREDI 28 MARS</p>	<p>Tartare de tomates au basilic ☺ Daurade grillée et ses garnitures ☺ Salade fromages ☺ Mousse menthe et chocolat, croquant à l'orange</p>	<p>Pas de TP Classe en STAGE</p>
<p>JEUDI 29 MARS</p>	<p>Croustillant d'andouille et son mesclun ☺ Escalope de volaille vallée d'Auge ☺ Salade fromages ☺ Fondant au caramel</p>	<p>Ravioli d'escargots au bouillon d'ail doux ☺ Lotte au lard, beurre de coquillages au paprika et chorizo ☺ Salade fromages ☺ Tajine d'ananas, cigare aux amandes et fleur d'oranger</p>

<p>MARDI 03 AVRIL</p>	<p>Pressée de tomates au chèvre frais et poivrons confits, vinaigrette aux tomates confites ☺ Pavé de cabillaud sauté au chou vert, sauce curry ☺ Salade fromages ☺ Entremet exotique aux agrumes</p>	<p>Pas de TP Classe en STAGE</p>
<p>MERCREDI 04 AVRIL</p>	<p>Tartare de saumon ☺ Curry de porc à l'ananas, riz madras ☺ Salade fromages ☺ Pudding diplomate</p>	<p>Pas de TP Classe en STAGE</p>
<p>JEUDI 05 AVRIL</p>	<p>Salade d'asperges au saumon fumé, vinaigrette d'agrumes ☺ Poulet sauté chasseur, pommes noisettes ☺ Salade fromages ☺ Coulant au chocolat et sa glace vanille</p>	<p>Œufs pochés bragance ☺ Contrefilet rôti, jardinière de légumes, pommes croquettes ☺ Salade fromages ☺ Pomme soufflée, gelée de caramel, glace cannelle</p>

<p>MARDI 10 AVRIL</p>	<p>Œuf cocotte à la crème ⌘⌘ Steak Bercy, poêlée de légumes ⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘ Fraises Melba</p>	<p>Pas de TP Classe en STAGE</p>
<p>MERCREDI 11 AVRIL</p>	<p>Truite fumée et ses toasts ⌘⌘ Mixed grill, pommes pailles ⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘ Tarte Tatin et sa glace vanille</p>	<p>Pas de TP Classe en STAGE</p>
<p>JEUDI 12 AVRIL</p>	<p>Assiette de cochonnailles ⌘⌘ Duo de poissons en papillote et son beurre blanc ⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘ Millefeuille aux framboises</p>	<p>Œufs frits au bacon ⌘⌘ Poularde pochée à l'ancienne, riz pilaf ⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘ Crème brûlée pistache, ganache noire fondante et ses petits fours</p>

MARDI 17 AVRIL	Filets Dieppoise ☺ Poulet sauté chasseur ☺ Salade fromages ☺ Bavaroise aux poires, coulis de framboises	Pas de TP Classe en STAGE
MERCREDI 18 AVRIL	Œufs pochés Bénédicte ☺ Papillote de poissons aux petits légumes ☺ Salade fromages ☺ Tarte feuilletée aux fraises	Pas de TP Classe en STAGE
JEUDI 19 AVRIL	Avocat aux crevettes ☺ Contre filet rôti, gratin de pommes de terre ☺ Salade fromages ☺ Marquise au chocolat	Bar (pour 2 personnes) aux épices et olives ☺ Filet mignon de veau en croûte feuilletée, bohémienne de légumes ☺ Salade fromages ☺ Crêpes suzette

MERCREDI 9 MAI	RESTAURANT FERME	Restaurant ouvert ☺ EXAMENS ☺ Menu confidentiel
JEUDI 10 MAI	Salade de truite fumée et ses blinis ☺ Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf ☺ Salade fromages ☺ Saint Honoré aux framboises	Restaurant ouvert ☺ EXAMENS ☺ Menu confidentiel

MARDI 15 MAI	Prosciutto e melone ☺ Osso Bucco Milanaise, pâtes fraîches ☺ Plateau de fromages italiens ☺ Tiramisu	Restaurant ouvert ☺ EXAMENS ☺ Menu confidentiel
MERCREDI 16 MAI	Cocktail de crevettes ☺ Côte d'agneau maréchale ☺ Salade fromages ☺ Charlotte aux fruits rouges	

MARDI 22 MAI	Moules Normandes ☺ Gougeonnettes de poisson, sauce tartare et ses petits légumes printaniers ☺ Salade fromages ☺ Crêpes flambées	Restaurant ouvert ☺ EXAMENS ☺ Menu confidentiel
MERCREDI 23 MAI	Assiette de crudités ☺ Escalope de veau gismonda ☺ Salade fromages ☺ Éclairs café, chocolat	SOIREE A THEME « L'ITALIE »
JEUDI 24 MAI	Restaurant ouvert ☺ EXAMENS ☺ Menu confidentiel	Restaurant ouvert ☺ EXAMENS ☺ Menu confidentiel

<p>MARDI 29 MAI</p>	<p>Pas de TP Classe en STAGE</p>	<p>Œufs au plat et foies de volaille ⌘⌘⌘ Fricassée de lapin à la moutarde, pommes arly ⌘⌘⌘ Salade fromages ⌘⌘⌘ Bavarois aux fruits rouges</p>
<p>MERCREDI 30 MAI</p>	<p>Pas de TP Classe en STAGE</p>	<p>Restaurant ouvert ⌘⌘⌘ EXAMENS ⌘⌘⌘ Menu confidentiel</p>
<p>JEUDI 31 MAI</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Restaurant ouvert ⌘⌘⌘ EXAMENS ⌘⌘⌘ Menu confidentiel</p>



Le Lycée Hôtelier Daniel Brottier de SMERMESNIL

est rattaché depuis septembre 2010

à l'Institution Saint Joseph
Château de Mesnières
76270 MESNIERES en BRAY

