

# Cahier des menus Septembre 2022 - Avril 2023

Madame, Monsieur,

Les menus proposés sont publiés à titre indicatif.  
Les objectifs pédagogiques et les contraintes d'examen nous autorisent à modifier leur contenu tout au long de l'année.

Le lycée Paul AUGIER est désormais labellisé " Cuisine Nissarde ".  
A découvrir dans nos restaurants ainsi qu'à la boutique...




Merci de votre compréhension.

Au plaisir de vous accueillir.

L'équipe pédagogique du Lycée Paul AUGIER


Lundi 19 au 23 septembre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 19/9/22	Fermé	Filet de saumon mariné et guacamole d'avocat Brochette de poissons grillés, Sauce rougaille flan de patates douces, riz Madras Tendre Gâteau Corse à la châtaigne Fiadone aux agrumes	Fermé
Mardi 20/9/22	Fermé	Fleurs de courgette farcies au brocciu, Flan de Trompette et tomates confites Carré d'agneau roti aux herbes du maquis, Douceur d'ail et pommes Darphin Papillon de tiramisu vanillé	Fermé
Mercredi 21/9/22	Fermé	Autour d'un brunch à l'assiette...	Fermé
Jeudi 22/9/22	Fermé	Soupe de poissons de roche et condiments Mijoté de veau aux olives, Frites de polenta Fruit rafaichit à la verveine 	Fermé
Vendredi 23/9/22	Fermé	Calissons de la mer au fenouil, Et patates douces roties, Beurre de fruits de la passion Filet de loup sauté aux petits légumes glacés Cygne chantilly, sauce cheveux d'anges	Fermé


Lundi 26 au 30 septembre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage		La PROM' 4eme étage		La ROTONDE 5eme étage			
Lundi 26/9/22	D E J E U N E R	Fermé	D E J E U N E R	Pressé de crabe, curry et avocat, Vinaigrette mangue passion Sauté de veau aux champignons Légumes glacés à brun Bras de gitans	D E J E U N E R	Fermé	D I N E R	Fermé
Mardi 27/9/22		Fermé		Bréjaude Grenadin de veau du Limousin Ecrasé de celeri et girolles persillées, Réduction d'épices douces Echec et mat au praliné		Fermé		Fermé
Mercredi 28/9/22		Fermé		Autour d'un brunch à l'assiette...		Fermé		Fermé
Jeudi 29/9/22		Fermé		Assiette créole Jambalaya de volaille Tarte tatin à l'ananas		Fermé		Fermé
Vendredi 30/9/22		Fermé		Salade Beaucaire Tournedos de boeuf grillé sauce Bearnaise Sphère croustillante Gâteau roulé à la Languedocienne		Fermé		Fermé

Lundi 3 au 7 octobre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage		La PROM' 4eme étage		La ROTONDE 5eme étage			
Lundi 3/10/22	D E J E U N E R	Fermé	D E J E U N E R	Petite Bourride Languedocienne Mignon de porc sauce Roquefort, Purée de panais et légumes glacés Tartouillat	D E J E U N E R	Fermé	D I N E R	Fermé
Mardi 4/10/22		Fermé		Assiette Niçoise Stockfish revisité Soupe d'oranges, Meringues croustillantes 		Fermé		Fermé
Mercredi 5/10/22		Fermé		Autour d'un brunch à l'assiette...		Fermé		Fermé
Jeudi 6/10/22		Fermé		Restaurant privatisé Concours ESCOFFIER		Fermé		Fermé
Vendredi 7/10/22		Fermé		Restaurant privatisé Concours ESCOFFIER		Restaurant complet		Fermé

Lundi 10 au 14 octobre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage		La PROM' 4eme étage		La ROTONDE 5eme étage		
Lundi 10/10/22	D E J E U N E R	Salade Niçoise du moment Suprême de volaille sauté, Ecrasé de Grenaille Douceur de fin de saison	D E J E U N E R	Saucisse de Morteau en brioche sauce Porto Bourguignon de volaille Timbale de polenta aux épinards gratinés Poire pochée au vin rouge, Diplomate cassis et raisin caramélisé	D E J E U N E R	Fermé	Fermé
Mardi 11/10/22		Assiette de crudités Poulet rôti, jus d'ail Pomme purée Douceur du moment		Cuisses de grenouille et escargots Sautés au jus de mâche Mijoté de bœuf bourguignon, pommes confites Roue de Paon, chocolat et menthe		Fermé	Fermé
Mercredi 12/10/22		Quiche lorraine Goujonnettes de dorade, Sauce tartare, riz pilaf Douceur du moment		Duo de saumon frais et fumé, Guacamole et toast de pain grillé Filet de limande Dugléré Pomme Anna, subric d'épinards Fleur de tournesol à l'ananas		Fermé	Fermé
Jeudi 13/10/22		Crème de choux fleur et coquillages Sauté de volaille au curry Et lait de coco Mousse chocolat et crumble noisette Crème Anglaise		Œuf meurette Suprême et jambonnette de volaille sautés, Riz pilaf et sauce champignons Tulipe de poire Belle Dijonnaise, mousse de cassis		Fermé	Fermé
Vendredi 14/10/22		Petits farçis Maigre à la Niçoise, Tian de légumes Tarte au citron 		Bavarois de céleri au bleu de Gex Magret de canard sauté Flan de brocolis, brochette de perles de légumes Tarte aux fruits des bois		Restaurant complet	Fermé


Lundi 17 au 21 octobre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage	
Lundi 17/10/22	Salade César Filet de dorade juste sauté, Sauce vierge - Purée de légumes Douceur du moment	Soupe Limousine Jambonnette de volaille fermière farcie aux cèpes Garniture Forestière Tartelette aux amandes et myrtilles Franc-Comtoise Chantilly vanillée et crèmeux au Génépi	Amuse bouche Velouté de maïs et coque Filet de dorade juste cuit, Tartine de ratatouille, Risotto Banon et jus court Trio de choux	Fermé
Mardi 18/10/22	Assiette Riviera Contre filet rôti, Ratatouille Niçoise Promenade en douceur	Flan aux champignons et Comté fermier Coq au Savagnin et morilles Garniture du jour Tarte au quemeau	Fermé	Fermé
Mercredi 19/10/22	Avocat aux crevettes Blanquette de volaille à l'ancienne Riz créole Douceur du moment	Oeuf cocotte Niçoise Mignon de veau à la sauge, Artichauts à la barigoule, Grenailles sautées Madeleine au citron de Menton	Fermé	Fermé
Jeudi 20/10/22	Oeuf mimosa Palette de porc sautée, sauce brune Pommes de terre à l'anglaise Ile flottante pistache	Tartelette aux escargots et poireaux, Sauce vin de Provence Suprême de volaille au Savagnin, Subric de champignons, pommes confites. Coulant chocolat et grenade	Fermé	Fermé
Vendredi 21/10/22	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé

Lundi 07 au 11 novembre 2022




Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 7/11/22	Flamiche Picarde Filet mignon de porc, Enbeurré de chou Douceur du moment	Tourte Limousine, salade fraîcheur Daube de veau à la bière, Chou au lard et baie de genièvre Forêt noire	Amuse bouche Minestrone de fruits de mer Volaille fermière en deux cuissons Cuisse croustillante aux épices, Blanc moelleux Celeri branche et rave Pavlova aux baies d'automne
Mardi 8/11/22	Salade lyonnaise Pavé de cabillaud sauce vin blanc Riz pilaf Douceur du moment	D E J E U N E R	Amuse bouche Ris de veau croustillants, giroles et Vitelotte Vapeur de sole marbrée aux trompettes de la mort Entremets Mokaccino et sauce Anglaise au café
Mercredi 9/11/22	Salade Lyonnaise Contre filet rôti, Jardinière de légumes Douceur du moment		Amuse bouche L'oeuf poché, émulsion d'escargots, gingembre et artichauts Magret de canard basse température, gastrique à la grenade, houmous de mojettes et légumes glacés Croustillant coco, cremeux mangue et gingembre
Jeudi 10/11/22	Crème Dubarry Palette de porc sautée, Pommes de terre à l'Anglaise Mousse aux deux chocolats Petits fours		Tarte fine de boudin, Escalope de foie gras et endives caramélisées Volaille sautée aux champignons, gratin de pâtes Brochette de fruits et sabayon au Crémant
Vendredi 11/11/22	Fermé	D I N E R	Privatisé Gala du Bénin
			Fermé



Lundi 14 au 18 novembre 2022


Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 14/11/22	Tortillas de patatas, Sauce Andalouse Lieu noir braisé au chorizo, Riz pilaf Douceur du moment	Mini choucroute au saumon Ardenaise Dos de sandre, sauce vin rouge Légumes du moment Gratin d'agrumes marinés, biscuit, Sabayon au vin efferevescent	Amuse bouche Velouté de potimarron, moules et mimolette Filet de lieu jaune juste sauté, Risotto et choux fleur sauce vin blanc Biscuit roulé au citron et agrumes confits
Mardi 15/11/22	Mesclun d'oeuf poché, Crumble et pesto Blanquette de volaille à l'ancienne, Riz créole Douceur du moment	Oeuf en meurette Poulet fermier au vinaigre Gratin Dauphinois - Flan de potimarron Petit déjeuner mignature et chocolat café	Amuse bouche Loup rôti, royale de patate douce, Beurre émulsionnée passion, quelques palourdes Magret de canard juste température, laquage aux épices, Purée de panais vanillé, solférino de betteraves et blé herbé Tartelettes aux noix du Périgord, Crèmeux à l'anis et safran, chantilly au café
Mercredi 16/11/22	DEJENER Pissaladière et mesclun Daube de bœuf Gnocchis Niçois Promenade sucrée 	DEJENER Raviole de crabe sauce Américaine, Tombée de fenouil Cuisse et magret de canard à la Duchambais, Pommes de terre aux champignons Oeufs à la neige, pralinés	DEJENER Amuse bouche Quenelles de brochet et langoustines pochées, Bisque façon Nantua Côtes d'agneau panées, pomme Macaire à l'estragon, Oignons rouges et aux glacés, Pesto de roquette Concorde chocolat noir, insert lacté
Jeudi 17/11/22	Salade de Roseval au pesto Pot au feu de la mer Crème brûlée	Salade Lyonnaise Choucroute de la mer Forêt noire	Amuse bouche Lingot de pâté parisien et grillons de ris de veau Loup flambé à l'anis, confit de fenouil et poivre rose, vitelottes en écrasée Emulsion d'agrumes, Pain d'épices et miel  DÎNER Dîner autour du gibier et champignons A découvrir... <b>Menu à 35 €</b> <b>Hors boissons</b>
Vendredi 18/11/22	Velouté de moules Et coquillages au safran Filet de dorade grise, Tian de légumes et panisses Gâteau aux poires et pralines roses	Crème de butternut aux marrons Opéra de jarret de veau, pommes purée Génoise aux biscuits roses de Reims	Fermé  Restaurant privatisé Gala Escoffier




Lundi 21 au 25 novembre 2022


Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 21/11/22	Ravioles au fromage de la Tinée Osso Bucco Niçois Promenade sucrée 	Profiteroles aux escargots Et gâteau de foie de volaille Pavé de truite du Cians au vin rouge, Quenelles Lyonnaises gratinées Crème brûlée pralines roses	Amuse bouche Crème Dubarry, perles de l'Atlantique Ballotine de volaille aux olives, sauce chasseur Véritable risotto Soupe de fruits au Vin d'Aqui, Baba...
Mardi 22/11/22	Quiche forestière Gougeonnette de rascasse, Sauce tartare, Riz créole Douceur du moment	Crème de moules au safran Suprême de volaille façon Sevigné Oursin de citron meringué	Amuse bouche Minestrone de langoustine, Quelques girolles, royale d'ail et pain aux figues Galantine de volaille aux fruits secs, Palets de pomme de terre confites Et condiments " carotte " et noix croquantes Mini Saint Honoré et coulis de framboises
Mercredi 23/11/22	<i>D E J E U N E R</i> Potage Saint-germain aux croûtons Dos de truite du Cians sautée, Crème de basilic Ecrasé de Roseval à l'huile d'olive Douceur du moment	<i>D E J E U N E R</i> Râble de lapin farci aux pistaches, Condiments à la diable Filet de canard miel et citron, Pommes Darphin et pleurotes Tarte des demoiselles " Tatin " aux deux pommes	<i>D E J E U N E R</i> Amuse bouche Royale de moules de Méditerranée Crèmeux de potiron de Provence Loup entier rôti aux herbes, barigoule d'artichaut Polenta croustillante Financier amande et huile d'olive, crèmeux citron et basilic 
Jeudi 24/11/22	Déclinaison de crudités, saue moyonnaise Cabillaud rôti, Pomme purée Mousse au chocolat, Crème montée noisette	Soupe de lentilles corail Véritable Cotriade Cème brûlée aux myrtilles, Bugnes	Amuse bouche Cromesquis de foie gras Bouillabaisse Poire william en chaud froid, Sauce douce à la fleur de sureau <i>D I N E R</i> Dîner Gastronomie du Beaujolais <b>A découvrir...</b> <b>Menu à 35 €</b> <b>Hors boissons</b>
Vendredi 25/11/22	Soupe au pistou Daube Niçoise Pomme de terre rôtie Tourte de blettes 	Aumonière de fruits de mer En couronne de légumes Fricassée de volaille sautée à la crème, Gratin dauphinois Opéra et éclair de nougatine	Thème du jour : graphique blanc Salade de St Jacques et chou-fleur Médailillon de lotte basse température, ricotta Suprême de volaille à la réglisse et salsifis Comme un vacherin

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage		
Lundi 28/11/22	Quiche lorraine, Salade et pickles Filet de truite aux amandes, Fondue de poireaux Douceur du moment	Salade d'artichaut aux crevettes Carré de cochon rôti, Coco de Paimpol et gratin de chou-fleurs Far breton aux pruneaux	Amuse bouche Oeuf basse température, Compote butternet et poutargue Paillasson de veau pané au Parmesan, Medley de légumes, jus corsé Sablé Breton vanille, poire, pomme		
Mardi 29/11/22	Salade coleslaw Hamburger maison, Pommes allumettes Douceur du moment	D E J E U N E R	Amuse bouche Truite du Cians en quatre façons Carré de cochon juste température au chorizo, Légumes racines grillés, crémeux de chou fleur à la vanille Coeur moelleux à la châtaigne et chantilly Au parfum de Myrthe		
Mercredi 30/11/22	Barbajuan Aioli Promenade sucrée 		D E J E U N E R	Amuse bouche Caille flambée au Calvados, Mousseline de céleri et pommes en l'air, jus réduit Encornets farcis, crevettes et chorizo, brunoise de légumes Sauce Américaine Fondant cacao noisette, crémeux exotique et citron vert	
Jeudi 1/12/22	Crudités et déclinaison, sauce mayonnaise Choucroute de la mer Bavarois aux fruits	Velouté de chou-fleur de Saint Malo Aux moules marinières Assiette du pêcheur Tarte aux pommes Normande		D I N E R	Dîner Gastronomie Niçoise A découvrir... <b>Menu à 35 €</b> <b>Hors boissons</b> 
Vendredi 2/12/22	Velouté de chou-fleur et croûtons Filet de sandre, Riz pilaf Panna cotta aux fruits rouges Financier	D E J	Soupe bretonne Filet de boeuf Wellington, Légumes farcis, duxelle de champignons Far Breton aux pruneaux		Fermé

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 5/12/22	Tarte fine de rougets Filet mignon de porc, Sauce moutarde Pommes de terre rôties Douceur du moment	Saint Jacques rôties, sabayon au cidre Filet de loup à la Dieppoise, Pommes à l'Anglaise Tarte fine aux pommes, glace vanille, Coulis caramel au Calvados	Amuse Bouche Tataki de thon et radis Noisettes de chevreuil Grand Veneur Cocotte de légumes du moment Tarte chocolat caramel et noisette
Mardi 6/12/22	Salade Lorette Faux-filet sauté au persil Pommes de terre sautées Garniture du moment	Flamiche au Maroilles et poireau Carbonnade Flamande Sombbrero de mangue à l'anis, Perles exotiques	Amuse bouche Lotte nacrée au poivre de Timut, Côte de bœuf marinée et grillée, os à moelle au thym, Polenta croustillante aux éclats de pistaches Pavlova aux fruits de saison
Mercredi 7/12/22	Velouté Dubarry Escalope Milanaise, Spaghetti Napolitaine Douceur du moment	Bouchée à la Reine Pigeon en deux cuissons, jus court, Garniture forestiere et rægout de fèves Biscuit à la crème de marrons parfumée au Whisky	Amuse bouche Tartare d'huîtres estragon et pensées, Fondue de fromages revisitée Quasi de veau rôti, mousseline de potimarron, Tombée d'épinards crème forestière Chariot de pâtisseries traditionnelles
Jeudi 8/12/22	Wok de légumes Thai Chicken bruger Pudding chomeur	Salade de poulpe au fenouil Filet de cabillaud à la Niçoise Riz Camarguais Tarte aux agrumes 	Amuse bouche Truite du Cians marinée Carré d'agneau rôti, Mosaïque de légumes, Ecume d'ail rose Pommes Darphin Chariot de pâtisseries traditionnelles
Vendredi 9/12/22	Soupe de légumes au Cantal Sauté de volaille au cidre Riz pilaf Pavlova fraise citron	Menu à 25 € - hors boissons Tartare de saumon sur un blinis noir Tournedos facon Rossini Pomme Anna, broccolini au sésame Chariot de choux	Fermé  Dîner Gastronomie de la Mer A découvrir... Menu à 35 € Hors boissons
		Salade de faisan et cubes croustillants de foies Filet de dorade aux coquillages, Endives Béarnaises Carroussel de fruits de saison	Gala Téléthon Menu à 65 € Boissons comprises

Lundi 12 au 16 décembre 2022


Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage		
Lundi 12/12/22	Cappuccino de potimarron Suprême de volaille rôti, Sauce forestière et légumes anciens Douceur du moment	Pot au feu de foie gras, Lucullus de Valenciennes Longe de porc à la bière brune Endive braisée gratinée au Maroilles, Pommes fondantes Douceur du moment	Amuse bouche Oeuf mollet croustillant Crème de choux fleur et champignons Filet mignon de veau juste sauté aux giroles Pommes Anna et jus de viande Tarte citron verveine		
Mardi 13/12/22	Potage Saint Germain aux croûtons Escalope de truite du Cians grillés, Sauce Choron et flan de légumes Douceur du moment	Salade de pissenlit à l'Alsacienne Filet de sandre sur lit de choucroute au Riesling Lard fumé Billard de nougat glacé	Amuse bouche Duo de caille et foie gras, cannelloni de celeri boule Mousseline de merlu à la salicorne, Fenouil rôti et condiments Macaron à la framboise et mousseline vanillée		
Mercredi 14/12/22	Œuf mollet à la Niçoise Sauté de veau aux olives, Gratin de pomme de terre Promenade sucrée 	Raviole de champignons, bouillon d'ail doux Dos de chevreuil à la Moscovite, Patate douce aux airelles Bûche façon Forêt Noire	Amuse bouche Saint Jacques en coquilles et sabayon Champagne, Légumes oubliés au parfum de truffe Noisette de chevreuil sauce Grand Veneur Purée de pomme et céleri - Coings et châtaignes Bûche chocolat mandarine		
Jeudi 15/12/22	Salade Cesar Fish and chips Moelleux au chocolat	velouté de Potimarron et Lait d'amande. Pavé de biche sauté aux cèpes, Sauce Grand Veneur Légumes d'antan et purée de panais Merveilleux	Amuse bouche Tataki de bœuf aux épices douces, Calisson de sandre, Lit de poireaux, Croissant croustillant, Beurre de cidre Bûche marron et poire	<b>D I N E R</b>	Restaurant privatisé Gala des Elèves
Vendredi 16/12/22	Fermé	Fermé	Fermé		

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage	
Lundi 2/1/23	Fermé Vacances scolaires	Fermé Vacances scolaires	Fermé Vacances scolaires	
Mardi 3/1/23	Crème de Potimarron aux châtaignes caramélisées Sauté de porc aux olives, Gnocchi aux deux pommes de terre Tarte Mont Blanc	D E J E U N E R	Amuse bouche Ris de veau croustillants, girolles et Vitelotte Vapeur de sole marbrée aux trompettes de la mort Miroir aux framboises	
Mercredi 4/1/23	Barbajuans Aïoli Galette des Rois 		Fermé Elèves en stage	Amuse bouche Carpaccio de Saint Jacques marinées au citron vert, gelée de champignon de Paris Filet de boeuf façon Wellington sauce Madère, chou rouge cru et cuit Galette des Rois revisitée
Jeudi 5/1/23	Wok de légumes sauce Saté Chicken burger Pudding au chocolat et noix de pécan	D I N E R	Amuse bouche Galantine de lapereau aux fruits sec, Salade tiède de lentilles et nougat de chèvre Darne de truite du Cians pochée, émulsion d'agrumes, Corolle de légumes de saison Rhubarbe et douceur mandarine	D I N E R  Restaurant privatisé Dîner " Flambages "
			<b>Menu à 25 € - hors boissons</b> Ravioles de homard, sabayon de sauce américaine, perles de légumes Ballotine de volaille farcie au foie gras, sauce brune, cardon braisé et risotto de bettraves Bûche chocolat caramel	
Vendredi 6/1/23	Salade de fenouil, avocat et orange Aïoli aux légumes de saison Pomme au four au miel	D E J	Fermé Elèves en stage	<b>Thème végétal</b> Amuse bouche Carpaccio de betterave fumée et brousse Tartare de légumes chauds et caviar d'aubergine Carottes rôties et épautre, chutney de dattes Mille-feuille aux agrumes

Les Restaurants d'Application vous proposent du

Lundi 09 au 15 janvier 2023




Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 9/1/23	Salade Caprese Lasagne de la mer Tarte Chiboust	Fermé Elèves en stage	Fermé Examens blancs
Mardi 10/1/23	Terrine de lapin et pâté de tête Choucroute de la mer Entremets caramel et chocolat	Soirée Orientale A découvrir... <b>30 € boissons comprises</b>	Amuse bouche Lisette de méditerranée en rillettes au vin blanc, Crème butternut pistache et oignon rouge Sole grillée meunière, Polenta croustillante au vieux Parmesan et pistache, Damier de betteraves Tartelette au citron de Menton et crèmeux au limoncello
Mercredi 11/1/23	Pâtes fraîches au pistou Tian de cabillaud, Légumes du moment Mousse au chocolat et agrumes de Menton 		Amuse bouche Foie gras poêlé, Ravioles au confit d'oignon rouge et velouté de potimarron Magret de canard rôti, Pommes safranées, Flan de légumes à la feuille de laurier Opéra
Jeudi 12/1/23	Salade de boeuf asiatique Fish and chips Tiramisu	Fermé Elèves en stage	Amuse bouche Cannelloni de crabe et mangue en habit de chou, Salade de blé aux herbes fraiches Filet de boeuf Wellington sauce morilles, Arpège de légumes Finger chocolat et noisette <b>D</b> <b>I</b> <b>N</b> <b>E</b> <b>R</b> Dîner " Nos producteurs " A découvrir... <b>Menu à 35 €</b> <b>Hors boissons</b>
Vendredi 13/1/23	Mini soupe de poissons de roche, Rouille Tourte de boeuf et champignons Tarte aux citrons du pays		Restaurant privatisé Gala OGC Nice

Les Restaurants d'Application vous proposent du



Lundi 16 au 22 janvier 2023




Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 16/1/23	Assiette traiteur Cannelloni de boeuf Tarte tatin		Fermé Examens blancs
Mardi 17/1/23	Assiette traiteur Fricassée de volaille au Riesling Légumes de saison Bavarois au fromage blanc, Coulis de fruits rouges		Fermé <b>D I N E R</b> Restaurant privatisé
Mercredi 18/1/23	Assiette Niçoise Daube de boeuf Gnocchi Œufs à la neige au parfum d'agrumes 		Amuse bouche Fricassée de poivrons et coques, couronne briochée Filet de carrelet vapeur, Risotto de choux fleur et beurre au basilic Baba au Rhum
Jeudi 19/1/23	Salade Thai, Saumon mariné et légumes sautés Fricassée de volaille, Riz pilaf et légumes glacés Beignets aux pommes, Coulis chocolat	Fermé Elèves en stage	Amuse bouche Duo de lotte au poivre de Timut Langoustine marinée combawa, Opéra de veau braisé, Etuvé de chou et purée du moment à la châtaigne Meringue et crèmeux citronné <b>D I N E R</b> Dîner " Outre Mers " A découvrir... <b>Menu à 35 €</b> <b>Hors boissons</b>
Vendredi 20/1/23	Assiette Niçoise Volaille marinée à la biere, Légumes de saison Salade d'agrumes rafraichis au miel et basilic		Déjeuner des Chefs " <b>Métropole Monaco</b> " Amuse bouche Velouté de châtaignes au foie gras Saumon en brochette, tagliatelles de mangue L'Arabica - Mignardises <b>Menu à 40 €</b> <b>Hors boissons</b>


Restaurants	Les GALETS 3eme étage		La PROM' 4eme étage		La ROTONDE 5eme étage			
Lundi 23/1/23	Assiette traiteur Pavé de boeuf, Beurre marchand de vin Gratin Dauphinois Profiteroles				Amue bouche Oeuf mollet, crème de citrouille et crevettes roses Suprême de volaille fermière au Savagnin, Pomme Anna à partager Tarte comme un sablé, pommes rôties au caramel, Glace à la réglisse et condiment citron			
Mardi 24/1/23	Assiette traiteur Poulet sauté Chasseur Pommes Parisienne Tarte Bourdaloue	D E J E U N E R	Fermé Elèves en stage	D E J E U N E R	Amuse bouche Maigre de méditerranée, crème de langouste Turbot au beurre d'algues cuit sut l'arête, Pommes de terre grillées et confite, Crèmeux de courge et coquillages Entremets " Pina Colada "			
Mercredi 25/1/23	Assiette traiteur Encornets farcis A la Niçoise Crème renversée au citron				Amuse bouche Poulpe en salade de Rate et condiments citron/câpres Ballotine de truite du Cyans au vin du Pays Navets glacés au Porto Flan de potimarron Mille feuille			
Jeudi 26/1/23	Poke bowl aux crevettes Fish and chips Cookies et muffins				Amuse bouche Saint jacques grillées et cromesquis d'huitre, Crèmeux de butternut Souris d'agneau braisée Légumes glacés Soufflé glacé Grand Marnier	Dîner " Autour de la tuffe " A découvrir... <b>Menu à 45 €</b> <b>Hors boissons</b>		
Vendredi 27/1/23	Céviché de maquereau aux agrumes Daube de boeuf a la Niçoise, Duo de gnocchis Cake aux poires du 05				D I N E R	Dîner des Chefs " Domaine Terre Blanche " <b>Menu à 45 € hors boissons</b> Liche au sel d'agrumes Radis d' hiver, yaourt de brebis, safran <b>Le rouget de roche de Méditerranée</b> Cacciucco, lard de Colonnata, Tourteau et condiment Tarte tiède au chocolat Ouganda « Maison Duplanteur » à Grasse Les kumquats Sorbet fromage blanc, gavotte et granité citron	Fermé	Gala Caritatif " Rescues Océan " <b>Menu à 80 €</b> <b>Boissons comprises</b> Réservations : <a href="http://helloasso.com">helloasso.com</a>




Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 30/1/23	Assiette traiteur Faux-filet de bœuf sauté, Beurre maître d'hôtel, Pomme boulangère Choux pralinés	Restaurant fermé Examens cuisine	Amuse bouche Velouté de fruit de mer, mouillettes et beurre de crustacés Bavette de boeuf angus, béarnaise légère, Oignons doux caramélisés et bok choy Moelleux chocolat noisettes
Mardi 31/1/23	Assiette traiteur Bavette sautée Bercy, Pommes de terre sautées Crêpes Suzette	Restaurant fermé Examens cuisine	Fermé Elèves en stage
Mercredi 1/2/23	Assiette traiteur Risotto aux champignons et gambas Mille Feuille	Ravioles de foie gras, Emulsion de parmesan et bouillon d'agneau Magret de canard juste sauté, Sauce aux morilles et purée de légumes Forêt noire revisitée	Menu découverte
Jeudi 2/2/23	Tarte de légumes Niçois Daube de bœuf, Polenta crémeuse Crème caramel et citron de Menton	Restaurant fermé Examens cuisine	Fermé Elèves en stage
Vendredi 3/2/23	Makis de poireau au fromage frais Colombo de volaille à la mangue Riz Madras Pommes Jazz grillagées	Restaurant fermé Examens cuisine	<b>Thème : Fusion food</b> Saumon mariné façon oseille Tamagoyaki Comme une truccia aux herbes et oeufs de saumon Gyosa façon daube Agneau teryaki en croûte Mont Fuji comme un Mont Blanc

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 6/2/23	Assiette Niçoise Daube à la niçoise Gnocchis Bavarois façon tarte citron 	Fermé Evaluations	Amuse bouche Oeuf parfait et crème de topinambour Médaille de porc au cacao, Légumes de saison sautés, sauce Paloise Mille feuille
Mardi 7/2/23	Assiette traiteur Escalope de truite sautée à l'oseille Flan de potimarron Crème brûlée et bugnes	<i>D</i> <i>E</i> <i>J</i> <i>E</i> <i>U</i> <i>N</i> <i>E</i> <i>R</i> Fermé Evaluations	Fermé Elèves en stage
Mercredi 8/2/23	Assiette traiteur Poulpe à la Niçoise Tarte au chocolat	Quiche aux fruits de mer et légumes mêlés Macaronade d'agneau, Flan de carottes au cumin, Tempura de légumes Panacotta combawa, pommes poires, Coulis passion	<i>D</i> <i>E</i> <i>J</i> <i>E</i> <i>U</i> <i>N</i> <i>E</i> <i>R</i> Menu découverte
Jeudi 9/2/23	Crème de champignons Pithiviers de volaille, légumes glacés Chou à la crème et beurre salé	Fermé Evaluations	Fermé
		<i>D</i> <i>I</i> <i>N</i> <i>E</i> <i>R</i> <b>Menu à 25 € - hors boissons</b> Moules marinières Fricassée de lapin forestière, Gâteau de carottes, pommes gaufrettes Gâteau alcazar	
Vendredi 10/2/23	Salade d'endives, noix et Roquefort Râgout de cabillaud, Légumes du moment Tourte au miel et noix	<i>D</i> <i>E</i> <i>J</i> Chaud froid de foie gras et pomme fruit Bouillabaisse et rouille Arpège exotique	

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage	
Lundi 27/2/23	D E J E U N E R	Fermé PPAE	Fermé Examens blancs	
Mardi 28/2/23		Fermé Elèves en stage	Fermé PPAE	Amuse bouche Ris de veau croustillants, girolles et Vitelotte Vapeur de sole marbrée aux trompettes de la mort Délice poire chocolat " belle hélène "
Mercredi 1/3/23		Quiche aux deux saumons, crème acidulée Poulet frit, sauce tartare, Légumes glacés et flan d'épinards Tarte aux poires et amandes, Palets diamants et coulis fruits rouges	Amuse bouche Bisque de langoustine Rognon de veau à la bourguignonne, Petits légumes, pomme darphin Vacherin mangue passion	
Jeudi 2/3/23		Quiche berlugane Blanquette de veau, Légumes glacés Choux pâtissier	Feuilleté d'asperges sauce mousseline Risotto Rose à la Betterave Et aux Noix de Saint Jacques Paris Brest individuel et Carquelin à la pistache	Amuse bouche Langoustines marinées et grillées, Consommé frais à la menthe et thé Matcha Triolet de ris de veau croustillants sur pomme rôtie Comme un macaron... <b>D I N E R</b> Gala Association " L'Avenir Leur Sourit " Création d'un orphelinat au Cambodge <b>Menu Cambodgien</b> <b>A découvrir</b> <b>50 € par personne Boissons</b> <b>comprises</b>
Vendredi 3/3/23		Fermé Elèves en stage	Filet de truite du Cians en Bellevue Mi-cuit de thon et mosaïque de légumes Tarte Bourdaloue	Thème : Géométrie variable Rubiscube Damier de racines et condiment à la courge Pigeon en déclinaison Sphère poire argumes

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage	
Lundi 6/3/23	Fermé Elèves en stage	Oeuf poché en papillote de saumon fumé, Sauce basquaise Magret de canard rôti au poivre vert, Pommes de terre Sarladaise, Haricots verts et jeunes carottes Tartelette aux noix et crémeux à la badiane	Fermé Examens blancs	
Mardi 7/3/23		Soupe à l'oignon Filet mignon de porc Condiment moutarde de Meaux, Poires et Légumes anciens braisés Papillote de banane et riz condensé	Amuse bouche Ris de veau dorés au beurre fumé, Première asperges et pois gourmands Truite du Cians, artichaut violet barigoule, Panisse aux olives, salade tiède de blé et gel d'agrumes Moelleux aux pommes façon Tatin, Sauce caramel au beurre salé	
Mercredi 8/3/23		Cromesquis au fromage, coulis de betterave Burger de veau, pickles, Mousseline de carottes, Purée de patates douces Tarte amandine et crème Anglaise	Amuse bouche Tartare de dorade façon ceviche Argentin, Sauce Chimichurri Rôti de veau, Mousseline de pomme de terre Chutney et flan d'aubergine Omelette Norvégienne	
Jeudi 9/3/23		Soupe au Pistou Daube, merda di can Ganses, sauce chocolat 	A la Landaise... Tourtiere Garbure Douceur du jour	Amuse bouche Vitello tonnato, premières asperges, Selle d'agneau à la menthe, Légumes farcis Tartelette Pomelos <b>D</b> <b>I</b> <b>N</b> <b>E</b> <b>R</b> Cocktail Dînatoire A découvrir... <b>Soirée à 35 €</b> <b>Boissons comprises</b>
Vendredi 10/3/23		Fermé Elèves en stage	Billard de noix de pétoncle et légumes Truite du Cians grillée, riz pilaf, sauce béarnaise Etincelle chocolat blanc et fruits de saison	Fermé

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 13/3/23		Fermé Evaluations	Fermé Examens blancs
Mardi 14/3/23	Fermé Elèves en stage	Escalope de foie gras sautée Aux raisins secs et floc de Gascogne Magret de canard au poivre vert, Gratin de pomme de terre Eclipse chocolat café	Amuse bouche Gamberoni de San Rémo roti, Lentilles et ananas, vinaigrette au jus de crustacé Carré de veau juste température, Sucrine braisée, artichaut barigoule Le bel éclair façon Paris-Brest
Mercredi 15/3/23	D E J E U N E R	Aubergine rôtie aux légumes du marché Dos de sandre, beurre meunière, Risotto vert et déclinaison de navets Tatin de fenouil, crème Amaretto, coulis passion	Amuse bouche Ravioles de langoustine et fenouil Bouillon Thaï et vermicelles de riz Entrecôte de boeuf grillée sauce Choron, Variation autour de la pomme de terre Eclair de génie
Jeudi 16/3/23		Oeuf poché au jambon cru de Lacaune, Sur fond d'artichaut et piperade Filet de truite à la Tarbaise Pascades poire et caramel au beurre salé	Amuse bouche Pressé de ris de veau et macaroni au vieux Parmesan Mousseline volaille truffée Mi cuit de thon, écrasé de pomme de terre, Légumes arc en ciel Crêpes joyeuses
Vendredi 17/3/23	Fermé Elèves en stage	Salade de gésiers confits et magret fumé, Roquefort, oeuf mollet, mouillettes Carré d'agneau rôti, Ecume d'aulx nouveaux et pommes Darphin Rissoles aux poires et pruneaux au Banyuls	Thème : Food pairing Poireaux, cerises, raisins Mozarella, riz, coques Volailles, huîtres, kiwi Chou-fleur, chocolat blanc, yaourt et pomelos

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage	
Lundi 20/3/23	<p>Fermé Elèves en stage</p>	<p>Flamiche à la Fourme d'Ambert Filet de truite aux lentilles vertes du Puy Tarte aux myrtilles</p>	<p>Fermé Examens STHR</p>	
Mardi 21/3/23		<p>Tourte au Roquefort Magret de canard sauté Pommes de terre Sarladaise Cornet d'amour chocolat orange</p>	<p>Amuse bouche Asperges sauce mousseline au paprika fumé Et planchette de charcuterie Dorade rôtie, asperges vertes et morilles à la réglisse Tartelette aux deux chocolats et crémeux à l'orange</p>	
Mercredi 22/3/23		<p>Quiche aux poireaux Risotto aux petits pois à la menthe, Légumes glacés, jus de volaille Gratin de fruits des bois</p>	<p>Amuse bouche Darne de saumon farcie à la Ligurienne, Légumes marinés et salsa verte, Tronçon de turbot en fine croûte, Shop suey de légumes à la sauce aigre-douce, Crèmeux d'artichaut Pana Cotta aux saveurs exotiques</p>	
Jeudi 23/3/23		<p>Tartelette Niçoise Daube, gnocchi Riz au lait aux agrumes</p> 	<p>Velouté de petits pois à la menthe, Oeuf poché Jambonnette de volaille rôtie, Sauce au vin de Chanturgue Gratin de pommes de terre aux morilles Crêpes soufflées aux poires</p>	<p>Amuse bouche Crabe snacké, Asperges grillées Cylindre de patate douce confit au thym Filet de boeuf Strogonoff, Riz Madras Harmonie chocolat et café</p>
Vendredi 24/3/23		<p>Fermé Elèves en stage</p>	<p>Brochette de gambas, Arc en ciel de légumes Cuisse de canard à la Duchambais, magret rosé Papillote exotique</p>	<p>Fermé</p>

Les Restaurants d'Application vous proposent du



Lundi 27 mars au 02 avril 2023



Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 27/3/23	Terrine de campagne Gardianne de taureau, Riz rouge Camarguais Fraisier	Risotto de crozets aux écrevisses Pavé de truite en papillote A la julienne de légumes Pommes fondantes, sauce beurre d'échalote Gâteau de Savoie aux myrtilles	Fermé Examens STHR
Mardi 28/3/23	Salade Lyonnaise Poulet sauté à la Bourguignonne Gratin dauphinois Tulipe de poire belle Dijonnaise	Soupe aux lentilles vertes du puy, Tranche de Pounti Morue à l'Auvergnate Chagrin de passion et framboises	Amue bouche Effiloché d'aile de raie au chorizo, Salade de petits légumes crus à la coriandre Carré d'agneau en croûte, Canon d'aubergine rôti, Pommes de terre grillées Tiramisu aux fraises
Mercredi 29/3/23	<i>D E J E U N E R</i> Assiette Traiteur Escalope de volaille à la crème, Tagliatelles Savarin aux fruits	<i>D E J E U N E R</i> Salade chaude de légumes glacés, Sauce béarnaise Risotto vert et légumes de saison Tarte fine flambée à l'Armagnac	<i>D E J E U N E R</i> Amuse bouche Maquereau snacké, radis et concombre croquants, Crème aigrette au wasabi Carré d'agneau en croûte d'herbe, poêlée de salsifis frais, Chou vert et romanesco Surprise sucrée
Jeudi 30/3/23	Minestrone Rumsteak grillé, sauce Béarnaise Pommes au four et légumes grillés Tiramisu	Velouté de panais, chips de Jambon, Tarte au fromage de montagne Et jambon de Savoie <b>Douceur</b> aux fruits des bois	Amuse bouche Burger de foie gras, Tatin de poire au vin rouge Dorade grillée sauce Paloise, Légumes grillés en déclinaison Douceur chocolatée <i>D I N E R</i> Restaurant privatisé Gala des Elèves
Vendredi 31/3/23	Gaspacho d'asperges rafraichi A la menthe crème acidulée Sauté d'agneau rôti Ecrasé végétal Ile flottante exotique	Tartelette au Beaufort Souris d'agneau braisée et coeur de légumes Biscuit de Savoie, coulis de myrtilles	Restaurant privatisé Concours " Bleuets de France "

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 3/4/23	Gaspacho Andalou Paella Valencia Crème Catalane	Feuilleté d'asperges et champignons, Sauce mousseline Ballotine de truite au vin rouge, Petits légumes du Berry au lard séché Moelleux façon Tatin, sauce caramel	Préparation grand oral
Mardi 4/4/23	Salade d'omelette plat Espagnole Calamars farcis, Courgettes sautées et risotto Salade de fruits et petits fours secs	Gougères à la tome de Savoie Fricassée de lapin au vin blanc, Gratin Dauphinois Carroussel de fruits de saison	Amuse bouche Poulpe en cannelloni de légumes croquants A la chair de tourteau Loup grillé à la verveine, Asperges blanches grillées et panisses croustillantes Miroir poire Belle-Hélène
Mercredi 5/4/23	Assiette traiteur Curry de volaille fermière, Riz Madras Choux chantilly	Salade méchouia, houmous, Ailerons de volaille marinés Bavette grillée sauce Choron, Gratin de courgettes, pommes allumette Tarte fine et chocolat	Amuse bouche Gambas justes snackées, Asperges vertes en bavarois Râble de lapin farci à la duxelle de courgette, Polenta aux herbes, crémeux de butternut, Jus safrané Cristalline Granny et pain d'épices
Jeudi 6/4/23	Oeuf poché, sauce aux herbes Fricassée de volaille à l'Indienne, Boulgour, sauce au curry Pavlova	Oeuf poché au vin rouge, Epinards, lard et mouillettes Beuchelle Douceur du jour	Amuse bouche Salade de caille et quinoa comme un taboulé Gratiné de roulade de sole aux langoustines Légumes du moment Fraicheur d'ananas et lime
Vendredi 7/4/23	Duo d'asperges en salade, oeuf cocotte Mitonnade de veau à la Provençale Moelleux chocolat, crème anglaise	Invitation de lapereau Filet mignon de porc à la moutarde, Petits légumes printaniers Chaud froid d'orange et pignons	Carte alternative Amuse bouche Ris de veau en deux cuissons VGE ou Végé ?? Saumon à votre convenance Chocolat noir/blanc



D  
I  
N  
E  
R

Restaurant privatisé  
Concours MALONGO


Dîner  
" Autour des Fleurs "  
A découvrir...  
**Soirée à 60 €**  
**Boissons comprises**



Les Restaurants d'Application vous proposent du

Lundi 10 au 16 avril 2023



Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 10/4/23	Fermé Jour férié	Fermé Jour férié	Fermé Jour férié
Mardi 11/4/23	Assiette de Tapas Espagnols Paëlla Crème Catalane et Churros	Salade de chèvre chaud et poivrons confits " Beef ", poire pochée au vin rouge Gratin de fruits rouges et beurre d'orange	Amuse bouche Truite du Cians grillée, asperges blanches et pois gourmand Epaule d'agneau à l'anguille fumée, Croustillant de risotto et solférino de betteraves Sablé Breton aux fraises et mousseline vanillée
Mercredi 12/4/23	<i>D E J E U N E R</i> Assiette Traiteur Encornets farcis Crème renversée au caramel	<i>D E J E U N E R</i> Kouloubiac aux deux saumons, sauce Waleska Entrecôte sauce Marchand de vin Gratin de pomme de terre Haricots persillés Religieuse vanille/pistache, sauce chocolat	<i>D E J E U N E R</i> Amuse bouche Beignets de gambas, Concassée de tomates à l'aigre doux, Salade de chou à la coriandre Lotte piquée au chorizo en paëlla de la mer revisitée Gaufrette acidulée et fruits rouges
Jeudi 13/4/23	Borscht Fricassée de volaille à l'indienne, Boulgour, sauce au curry Tarte au citron	Petits choux à la fondue de poireaux pétoncles sauce vin blanc au raifort Daube de veau à la bière, chou braisé au lard et genièvre Esprit forêt noire	Amuse bouche Truite du Cians juste température au basilic, Panisse aux olives Et pointes d'asperges, Côte de bœuf Sauce Choron, Pomme noisette et artichaut Parfait Ivoire  <i>D I N E R</i>
Vendredi 14/4/23	Fermé	Fermé	Fermé Restaurant privatisé Gala " CFA Académique "