

MENUS

Restaurant d'application

Le jardin des passions



Septembre
à Novembre 2017

lycée polyvalent
Jean de Prades
Tarn-et-Garonne
académie
Toulouse



MENUS
De Septembre
à
Novembre 2017

Du 18 au 22 septembre 2017

Lundi 18 septembre - MiDi

Melon au Porto



Filet de canette au Chasselas
Pommes de terre et cèpes rôtis



Millefeuille

Mardi 19 septembre MiDi

Melon à l'Italienne



Brochette de lotte, beurre des îles
Riz Madras



Tartelette aux pommes

Mercredi 20 septembre MiDi

Petit cabécou pané, jeunes pousses,
vinaigrette à l'orange, suprêmes d'agrumes



Magret en croûte d'herbes, jus au thym
Pomme Arlie



Galet cassis noisettes

Jeudi 21 septembre Soir

Morille farcie et asperges vertes



Magret rôti, jus aux cèpes
Pommes Palet et tomates confites



Amandine aux figues

Du 25 au 29 septembre 2017

Lundi 25 septembre - MiDi

Gaspacho aux tomates noires

☺☺

Pavé de cabillaud mi-sel sauté

Haricots Coco

☺☺

Paris Brest

Mardi 26 septembre - MiDi

Tomate Monégasque

☺☺

Darne de saumon grillée, émulsion au vin rouge

Pommes grillées

☺☺

Tartelette Amandine aux figes

Mercredi 27 septembre - MiDi

Œuf en deux cuissons,
tartare de tomates au basilic

☺☺

Jambonnette de volaille aux fruits secs

Ecrasée de pommes de terre

☺☺

Tarte fine aux pommes, sauce caramel

Jeudi 28 septembre - Soir

Tatin de foie gras et pêches au poivre de
Sichuan

☺☺

Tresse de sole et saumon, crème de persil

Petits légumes glacés

☺☺

Variation autour de la Mara des bois

Vendredi 29 septembre - MiDi

Le meilleur de l'été rafraichi au Byrrh

☺☺

Osso-bucco à la coppa et aux agrumes,
Spaghetti al dente

☺☺

Bavarois aux fraises, réduction de balsamique

Du 02 au 06 octobre 2017

Lundi 02 octobre - MiDi

Avocat au thon, sauce Cocktail



Escalope de sandre au Madiran
Légumes tournés, fondue d'échalotes



Pyramide chocolat noisettes

Mardi 03 octobre - MiDi

Potage Julienne d'Arblay



Filet d'agneau en croûte et sauce
Poivrade, Lentilles, champignons sautés



Tarte aux fraises

Mercredi 04 octobre - MiDi

Aumônière de coquillages, velouté au curry



Darne de saumon grillée, sauce béarnaise,
Risotto au poivron



Entremets aux agrumes

Jeudi 05 octobre

MiDi

Assiette nordique et ces blinis



Pilon de poulet farci, jus court

Pouponnette de tomate et artichaut



Meringue cacaotée, anglaise pistachée, éclat
de nougatine

SOIR

Terrine de joue de porc au Madiran et
coulis de pimentos au piment
d'Espelette



Dos de cabillaud au chorizo
Ragoût de haricot tarbais



Millefeuille de crêpes rhum raisins

Vendredi 06 octobre - MIDI

Crème Crécy en cappuccino



Duo tressé de limande et saumon façon Bourguignonne
Pommes à l'anglaise, flan de carottes



Riz au lait crémeux, caramel de banane

Du 09 au 13 octobre 2017

Jeudi 12 octobre - MiDi

Repas

Abbaye de Belleperche

Restaurant Ephémère

20 euros tout compris

Mise en bouche



Sablé breton beurre salé, médaillon de homard, mousseline de céleri,
Shiso vert et bisque Homardine



Filet de lapin de Garenne, jus court à l'essence de truffes,
Embeurrée de choux, mousseline de vitelotte et chip de ventrèche



Tartelette gourmande cassis et pommes Val de Garonne



Mignardises

Vendredi 13 octobre - MiDi

Royale de foie gras de canard, crème de céleri
et petits croûtons



Médaillon de lotte cuisiné comme la Paëlla,
Riz Vénéré au chorizo



Entremets Cappuccino

Du 16 au 20 octobre 2017

Lundi 16 octobre - MiDi

Assiette de poissons fumés

☺

Fricassée de pintadeau aux morilles et vin
jaune

Gratin de blettes au bleu de Gex

☺

P Gâteau moelleux chocolat framboise

Mardi 17 octobre - MiDi

Tartare de saumon et ses toasts

☺

Crumble de sandre sauce satay

Légumes au wok

☺

Tartelette au chocolat et sauce arabica

Mercredi 18 octobre - MiDi

Soupe de poisson, sauce rouille et croûtons

☺

Ballotin de limande farci façon « Bonne
femme », Chou fleur et brocolis

☺

Galet framboise, chocolat blanc

Jeudi 19 octobre

MiDi

Aumônière de coquillages, sauce crustacé

☺

Filet de dorade aux herbes

Mousseline de potiron

☺

Foret noire

SOIR

Charcuterie de gibier

☺

Caille farcie, jus court au Chasselas

Ou

Pavé de biche, sauce Diane aux senteurs
de truffe

Purée de panais et chips de betterave

☺

Variation autour de l'ananas

Vendredi 20 octobre - MIDI

Soupe de poisson

☺

Grenadin de veau aux courgettes caramélisées,
beurre émulsionné aux trompettes de la mort

Pommes de terre grillées

☺

Crêpe automnale, sauce caramel

Du 06 au 10 novembre 2017

Mardi 07 novembre - MiDi

Avocat au crabe

☘

Paupiette de pintadeau

Légumes d'automne

☘

Eclair au chocolat

Mercredi 08 novembre - MiDi

Potage St Germain aux croûtons

☘

Fricassée de volaille à l'ancienne

Riz Pilaf

☘

Tartelette Chiboust aux framboises

Jeudi 09 novembre - MiDi

Salade à l'artichaut et aux foies de volaille

☘

Carré d'agneau en basse température

Jardinière de légumes.

☘

Tarte Sacher

Vendredi 10 novembre - MiDi

Coquillages et coco en vinaigrette tiède

☘

Magret au poivre

Crêpes grand-mère, Poêlée de champignons

☘

Fraisier à la pistache

Du 13 au 17 novembre 2017

Mardi 14 novembre - MiDi

Crème Dubarry



Carré d'agneau rôti, jus au thym

Jardinière de légumes



Choux Chantilly

Mercredi 15 novembre - MiDi

Crème de potiron, espuma au lard fumé
et châtaignes



Volaille sautée Bourguignonne

Pommes croquettes



Entremets aux fruits rouges

Jeudi 16 novembre - MiDi

Velouté de champignons au foie gras.



Sole meunière

Pommes persillées

Carottes glacées



Tarte aux pommes

Vendredi 17 novembre - MiDi

Petite tourte feuilletée, jus corsé et
salade d'herbes



Sole meunière au vert

Topinambours sautés et son chicon braisé



Quatre quart aux pommes, caramel au
beurre salé, glace vanille

Du 20 au 24 novembre 2017

Mardi 21 novembre - MiDi

Restaurant ouvert

Examen de service

Mercredi 22 novembre - MiDi

Filet de saumon Parisienne

☺☺

Blanquette de veau à l'ancienne

Tagliatelles fraîches

☺☺

Tarte Tropézienne

Jeudi 23 novembre - MiDi

Perle du nord enrobée de sa fine tranche
de jambon

☺☺

Brochette de saumon au lard

Lentilles cuisinées, carottes glacées.

☺☺

Tarte au chocolat

Vendredi 24 novembre - MiDi

Assiette d'huîtres de trois façons

☺☺

Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise

Pommes à la Boulangère, Flan de tomate et
courgettes

☺☺

Petits choux amande aux pommes, glace à
la châtaigne

Du 27 novembre au 1er décembre 2017

Lundi 27 novembre - MiDi

Assiette de charcuteries

☘

Magret de canard aux deux pommes, sauce
au cidre

☘

Concorde

Jeudi 30 novembre

MiDi

Millefeuille de poulet, Sauce Gribiche

☘

Carré d'agneau rôti en basse
température

Jardinière de légumes

☘

Tarte au citron

SOIR

Œuf mollet façon Constant, jus corsé de
volaille et poêlée de cèpes

☘

Poule noire de Caussade, crème aux
girolles

Légumes du pot-au-feu

☘

Si le pruneau m'était conté.....

Vendredi 1er décembre - MiDi

Flammekueche

☘

Choucroute de la mer

☘

Dôme impératrice

Nous vous signalons que certains de nos mets peuvent contenir un ou plusieurs allergènes parmi la liste ci-dessous :

- ☞ céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre,...)
- ☞ crustacés et produits à base de crustacés,
- ☞ œufs et produits à base d'œuf,
- ☞ poissons et produits à base de poisson,
- ☞ arachides et produits à base d'arachides,
- ☞ soja et produits à base de soja,
- ☞ lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- ☞ fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches,...),
- ☞ céleri et produits à base de céleri,
- ☞ moutarde et produits à base de moutarde,
- ☞ graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- ☞ anhydride sulfureux et sulfites (vin,...),
- ☞ lupin et produits à base de lupin
- ☞ mollusques et produits à base de mollusques.

L'origine des viandes bovines vous sera indiquée le jour du service des mets.

**Pour des raisons d'ordre
essentiellement pédagogique,
les menus peuvent être
ponctuellement modifiés.**

**Les éventuels différentiels tarifaires avec la
profession, de même que les éventuelles
variations qualitatives s'expliquent par le
caractère purement pédagogique de ce
restaurant d'application. Les prix demandés
n'intègrent, en effet, pas les charges
auxquelles sont soumises les entreprises
commerciales de restauration et ne peuvent
donc correspondre aux tarifs pratiqués par
les restaurants privés.**

**Merci de votre
compréhension**

L'examen limite à 6 personnes le nombre de convives par table.

Si vous êtes plus nombreux, veuillez consulter un professeur de service.

Si le midi, vous souhaitez manger rapidement, Veuillez en informer le professeur.

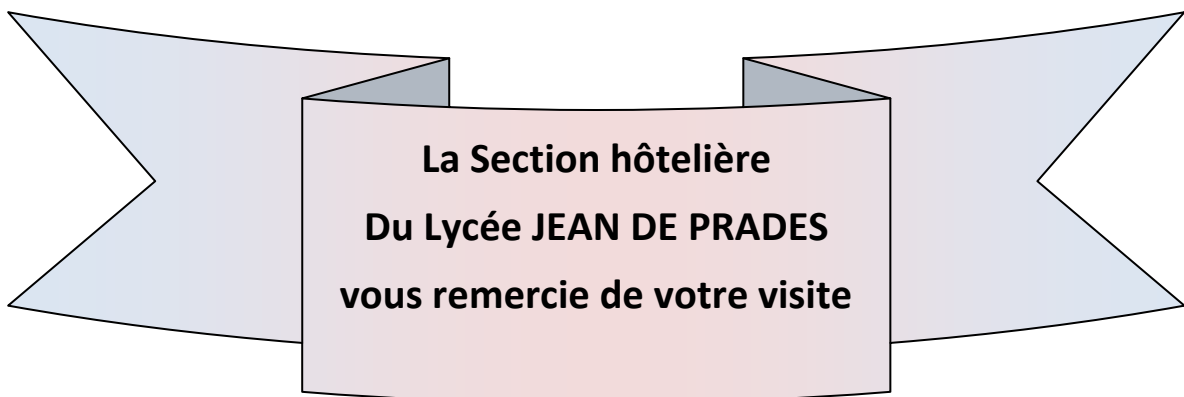
Ces menus sont consultables sur le site :

<http://jean-de-prades.entmip.fr/>

Rubrique « *restaurant d'application* »

Tél.réservation : 05.63.32.84.95

Du Lundi au Vendredi
de 10 h à 14 h



Route de Toulouse
B.P 80 82100 CASTELSARRASIN