

MENUS

Restaurant d'application

Le jardin des passions



MARS

-

MAI

2018

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



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Formules et tarifs

Le midi :

Le menu du jour : **10,50 €**
(Les boissons en supplément du menu)

La formule tout compris : **12,50 €**
(Menu du jour + le pichet de vin de pays + le café)

La formule « Brasserie » : **8,50 €**
2 plats (Entrée + plat ou Plat + dessert)
+ 1 boisson (1 verre de vin ou 1 café)

Le soir :

Le menu : **Entre 18,00 € et 24,00 €**
(selon le coût des denrées)

La Provisoire,
R. VERDALET

Du 05 au 09 mars 2018

Lundi 05 mars - MiDi

Filet de rouget mariné au citron vert

🍷

Tournedos au bleu

Chou vert et pommes Pont-neuf

🍷

Croquembouche

Mardi 06 mars - MiDi

Petite sole grillée beurre Maître d'Hôtel

🍷

Jambonnette de poulet façon Chasseur

Pommes Dauphine

🍷

Crêpes flambées, glace vanille bourbon

Mercredi 07 mars - MiDi

Feuilleté d'œufs brouillés

🍷

Fricassée de veau à l'ancienne, tagliatelles

🍷

Entremets aux fruits rouges

Jeudi 08 mars - Soir

Saumon mariné aux épices, chapati

🍷

Le porc noir de Bigorre : échine en curry,

mignon à la moutarde violette de Brive,

chip de coppa, duo de purées

(pomme de terre et potimarron)

et mini -carotte

🍷

Tarte à l'orange, sorbet cacao

Vendredi 09 mars - MiDi

Velouté de cèpes en cappuccino de foie gras

🍷

Poulet rôti aux châtaignes, aligot de l'Aubrac

ou

Joue de boeuf braisée au vin Gascon,

pommes écrasées et ses légumes glacés

🍷

Biscuit mi-cuit au chocolat amer, glace café

Du 12 au 16 mars 2018

Mardi 13 mars - MiDi

Soufflé à la bière blanche et julienne de
haddock

❧

Fricassée de volaille à l'ancienne

Riz pilaf

❧

Aumônière poire et caramel

Vendredi 16 mars - MiDi

Moules, coques, pétoncles en marinière

❧

Blanquette d'agneau au basilic

ou

Colombo de porc

Purée vanillée

❧

Matafan aux pommes crème orange/glace
cannelle

Du 19 au 23 mars 2018

Vendredi 23 mars - MiDi

Petites bouchées aux quenelles de volailles,
sauce suprême

☺☺

Côte de veau épaisse, jus gras et garniture

Choisy

☺☺

Tarte Tropézienne

Du 26 au 30 mars 2018

Mercredi 28 mars - MiDi

Pizza Napolitaine

☪☪

Suprême de pintade en croûte d'herbes, jus
façon salmis

Macaroni à la crème et pistou

☪☪

Forêt Noire

Vendredi 30 mars - MiDi

Soufflé de pomme de terre et saumon fumé

☪☪

Souris d'agneau braisée au citron

Fèves au poivron et gnocchi

☪☪

Arabica

Du 04 au 06 avril 2018

Mercredi 04 avril - MiDi

Ballotin de saumon fumé au tourteau,
légumes croquants

☺

Goujonnettes de merlan, sauce Tartare

Purée de céleri

☺

Petit Singapour

Vendredi 06 avril - MiDi

Eclairs à la noix de Saint Jacques

☺

Cuisse de lapin au tandoori

Compotée de fenouil et courgettes à l'anis

☺

Crispy chocolate, rice pudding and saffron

Du 09 au 13 avril 2018

Mardi 10 avril - Soir

MENU « AUTOUR DE L'EAU »

Turban de haddock et foie gras

Jambonnette de grenouilles

Emulsion de beurre d'algues

❧

Filet de pigeon rosé et laqué, cuisse confite,
Saint Jacques snackée sur son millefeuille de
tubercules

❧

Ile flottante, ananas Victoria et Noix de coco

Mercredi 11 avril - MiDi

Cassoulet revisité comme un cappuccino

❧

Magret grillé, sauce Béarnaise,
potatoes au piment d'Espelette

❧

Roulé au chocolat, sauce à la menthe

Jeudi 12 Avril - MiDi

Asperges vertes et blanches tièdes

Sauce Chantilly citronnée

❧

Filet de dorade snacké au beurre anisé

Riz multicolore

❧

Pancake banana split

Vendredi 13 avril - MiDi

Bavarois d'avocat, granité de tomate

❧

Bouillabaisse

❧

Tarte Chiboust aux agrumes

Du 30 avril au 04 mai 2018

Lundi 30 avril - MiDi

Assiette de charcuteries Corse

☺☺☺

Jambonnette de canard aux senteurs des
bois

Petit millefeuilles pomme artichaut

☺☺☺

Cheesecake, compotée de fruits rouges

Mercredi 2 mai - MiDi

Gaspacho vert

☺☺☺

Tajine de poulet

Purée de patates douces

☺☺☺

Entremets au citron meringué

Jeudi 3 mai

MiDi

Asperges tièdes, sauce ciboulette

☺☺☺

Brochette de bœuf

Sauce Béarnaise

Pomme écrasée à l'huile d'olives

☺☺☺

Tarte marguerite

SOIR

Asperges sauce mousseline,

ou

Crème rafraîchie de petits pois,
Chantilly au chorizo

☺☺☺

Giglette de pintadeau beurre au vin de
noix

ou

Saumon Vatel

Risotto

☺☺☺

Chariot de pâtisseries

Vendredi 4 mai - MiDi

Tartare de saumon et dorade

☺☺☺

Pavé de bœuf à la moutarde de Meaux,
Jeunes poireaux et frites de Cantal

☺☺☺

Gâteau de polenta, limonade au thé vert et
passion

Du 07 au 11 mai 2018

Mercredi 9 mai - MiDi

Crème de petits pois à la menthe



Filet de daurade sauté

Ragoût de fèves au chorizo



Opéra

Vendredi 11 mai - MiDi

Asperges tièdes, sauce Ravigote



Carré d'agneau aux primeurs



Tarte aux pommes à l'Alsacienne

Du 14 au 18 mai 2018

Mardi 15 mai - MiDi

Carpaccio de tomates et mozzarella



Filet mignon aux oignons et olives noires
christophine sauce chien



Pavlova aux fruits rouges

Mercredi 16 mai - MiDi

Fondus au fromage, mesclun



Burger de poulet à l'Italienne, pommes
allumettes



Petit riz à l'Impératrice

Jeudi 17 mai

SOIR

Restaurant ouvert

« HOMMAGE

A

PAUL BOCUSE »

Vendredi 18 mai - MiDi

Tarte fine aux sardines, fondue de tomates



Jambonnette à la sarriette, cassolette de
primeurs



Gâteau au chocolat comme à la maison, glace
au praliné

Du 21 au 25 mai 2018

Mercredi 23 mai - MiDi

Dôme d'aubergines à la tomate et basilic,
Pain séché à l'huile d'olives

❧

Encornet farci à la ricotta et épinards
Palet de polenta, purée d'artichauts

❧

Tartelette aux fraises

Jeudi 24 mai

SOIR

Examen de Service

Saumon fumé, crème ciboulette et blinis

❧

Filet de canette, crème forestière

Gratin de pommes de terre, tomate provençale

❧

Amandine aux fraises

Vendredi 25 mai - MiDi

Buffet de hors d'oeuvres

❧

Parillade de poissons

Pancake de courgettes et ricotta, roquette

❧

Tartelette chocolat, sorbet orange

Du 28 mai au 1er juin 2018

Mardi 29 mai - MiDi

Restaurant ouvert

Examen de Service

Jeudi 31 Mai - Soir

Examen de Service

Foie gras poêlé, confiture d'oignons rouges



Pavé de cabillaud à la valencienne, riz vénéré



Tarte soleil

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.

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

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

Merci de votre
compréhension

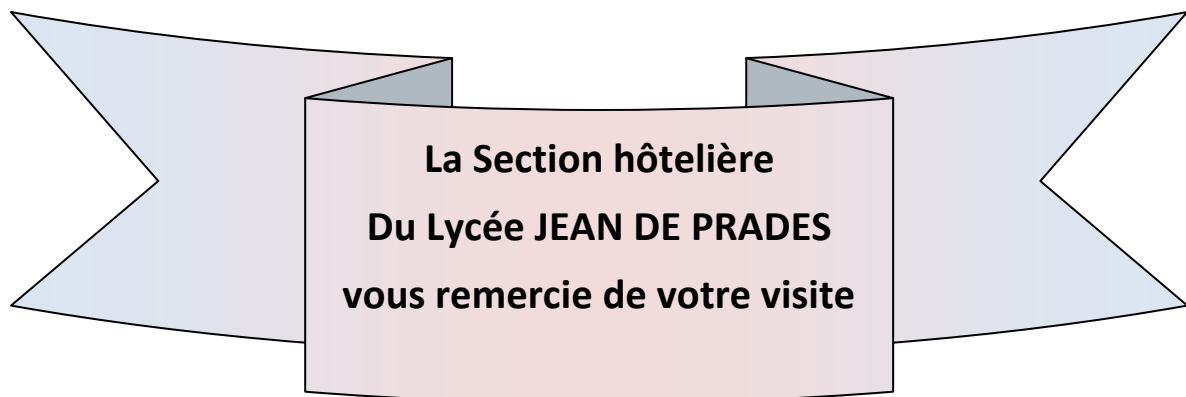
Ces menus sont consultables sur le site :

<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
82100 CASTELSARRASIN