

MENUS du 23 février au 9 avril 2010

Mardi 23 février

Croustade d'œufs Florentine
Carré d'agneau
Garniture primeur
Fromage
Crumble pommes et poires

Mardi 2 mars

Moules marinières
Brochette de porcs sauce » vache qui rit »
Haricots verts en persillade
Fromage
Cerises jubiléées

Mercredi 3 mars

Œufs en meurette
Carré de porc
Garniture Bruxelloise
Fromage
Pamplemousse cocktail

Vendredi 5 mars (BAC)

Tartare de saumon frais
Pintade aux choux
Fromage
Soufflé à l'orange

Mardi 9 mars

Calamars farcis au chorizo
Magret de canard aux dragées
Pommes bûcheronne
Fromage
Mousse légère aux framboises ou
Fruits flambés

Mercredi 10 mars

Pressé de lentilles et saumon
Poulet grillé à l'Américaine
Fromage
Crème brûlée à la cardamome

Jeudi 11 mars

Légumes à la Grecque
Entrecôte double grillée sauce Béarnaise
Pommes pont neuf
Fromage
Ananas frais

Vendredi 12 mars (BAC)

Menu A

Salade de gambas et fenouil croquant, vinaigrette d'agrumes
Médailillon de veau à la vanille, tuile et mousse de lait
Endives caramélisées
Fromage
Croustillant aux poires

Menu B

Cocktail de crevettes
Escalope de veau vallée d'auge
Pommes fruits et pommes à l'Anglaise
Fromage
Poire belle Hélène

Mardi 16 mars

Crème Vichyssoise
Carré de porc
Garniture Bruxelloise
Fromage
Crème brûlée

Mercredi 17 mars

Flamiche
Darne de saumon grillée, beurre maître d'hôtel
Légumes tournés et glacés
Fromage
Cerises jubiléées ou crème caramel

Jeudi 18 mars

Quiche Lorraine
Carré d'agneau à la crème d'ail
Haricots verts, pommes château
Fromage
Ile flottante

Vendredi 19 mars (BAC)

Menu A

Terrine de lentilles et jambon cru
Filet de loup grillé aux saveurs anisés et
sa garniture
Fromage

Mille feuilles de crêpes et orange

Menu B

Figues fraîches au jambon fumé
Loup flambé au pastis
Garniture
Fromage
Crêpes Suzette

Mardi 23 mars

Bouchées aux fruits de mer
Magret de canard
Garniture vallée d'Auge
Fromage
Tarte aux poires Bourdaloue

Mercredi 24 mars

Spaghetti Bolognaise
Magret de canard aux poivres
Petit pois à la Française
Fromage
Mousse fromage blanc ananas

Jeudi 25 mars

Mousse de foie de volaille sur coulis de tomate
Sole meunière ou filet de poisson meunière
Pommes vapeur
Fromage
Ananas frais au kirsch sur glace vanille

Vendredi 26 mars (BAC)

Croustillant de Saint marcellin à la confiture d'oignon
Rognons de veau Baugé
Pâtes fraîches
Fromage
Ananas frais, mousse coco

Lors de votre réservation, merci de préciser menu A ou B.

Vous pouvez consulter nos menus sur notre site : www.cifa-jean-lameloise.com.

Mardi 30 mars

Gâteau de foie de volaille sauce crustacée
Carré de porc sauce moutarde
Gratin de choux fleur
Fromage
Coupe Florida

Mercredi 31 mars

Œufs en meurette
Magret de canard
Pommes paillardon
Fromage
Ananas flambé ou frais

Jedi 1^{er} avril

Spaghetti Napolitaine
Darne de saumon grillée sauce à l'oseille
Pommes Anglaise
Fromage
Crème caramel

Vendredi 2 avril (BAC)

Même menu que le 26 mars

Mardi 6 avril service à 12h45

Œufs en meurette
Magret de canard au cassis
Pommes paillardon
Fromage
Tarte en bande aux fruits

Mercredi 7 avril

Œufs mimosa
Carré de porc
Pommes sautées, fagot de haricots verts
Fromage
Tarte au chocolat

Jedi 8 avril

Spaghetti Napolitaine
Darne de saumon à l'oseille
Pommes Anglaise
Fromage
Crème caramel

Vendredi 9 avril (BAC)

Menu A

Gâteau de saumon fumé, vinaigrette de tomate
Jambonnette de canard braisé
Légumes printaniers
Fromage
La banane dans tous ses états

Menu B

Tartare de saumon frais
Canard au cassis
Pommes forestières
Fromage
Bananes flambées

Mercredi 24 février semaine des chefs avec la participation de Daniel ROGIE Auberge des gourmets, 71700 le Villars

Daniel ROGIE, 1 étoile au guide Michelin pendant 17 ans, finaliste MOF un grand savoir faire et une vraie passion pour la cuisine.

Soupe glacée de courgettes au jambon cru (amuse bouche)
Salade de fond d'artichaut et son œuf poché à la vinaigrette noisette
Jambonnette de poulet fermier farcie à la Matignon et rôtie à l'estragon
Craquant de fromage de chèvre et son mesclun à l'huile de noix
Tranche de pain perdu et sa glace réglisse

Jedi 25 février semaine des chefs avec la participation de Ludovic Briday restaurant La Grange à 71150 Rully

Grâce à son expérience diverse en gastronomie, ce jeune chef sortant d'un établissement 3 étoiles au Michelin, vous fera découvrir une cuisine moderne et de saison tout en respectant la tradition Française.

Amuse Bouche

Brochette d'escargots de Bourgogne au lard fumé, servie sur embeurrée de poireaux et crème ailée
Filet de saumon mi-cuit, sauce moutarde et son riz en sushi
Pressé de soumaintrain aux noix torréfiées
Entremet banane et coco, sauce chocolat

Vendredi 26 février menu des chefs réalisé par le formateur de cuisine et ses apprentis BAC PRO

Amuse bouche

Jambonnette de grenouilles, purée d'ail et jus de persil façon Bernard LOISEAU
Volaille fermière à la crème et aux morilles façon Georges BLANC
Croque monsieur pain d'épice et chaource
Macarons aux framboises façon Gaston LENOTRE

Menus semaine des chefs 20,00 €

SRK 27/01/2010