

CLASSE DE PREMIERE – De septembre à décembre 2016	
Date	Menu
mardi 6 septembre 2016	Moules marinières Carbonade flamande frites Pain perdu à la cassonade
mardi 13 septembre 2016	Œuf poché Cendrillon Poulet grillé à l'américaine Coupe Florida
mardi 20 septembre 2016	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
mardi 27 septembre 2016	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
mardi 4 octobre 2016	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
mardi 11 octobre 2016	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
mardi 18 octobre 2016	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
mardi 8 novembre 2016	Quiche Lorraine Gibelotte de lapin aux petits légumes Cerises flambées
mardi 15 novembre 2016	Darne de saumon pochée ou grillée gratin de champignon beurre blanc Tartare de bœuf pomme pont-neuf et salade Éclairs au citron
mardi 22 novembre 2016	Crème de champignons aux noix et beignets soufflés Potage de lentilles corail Salade de fruits exotique
mardi 29 novembre 2016	Soirée Escoffier La Grignolière
mardi 6 décembre 2016	Gnocchi à la Romaine Ravioles de langoustines à la menthe Crêpes Suzette
mardi 13 décembre 2016	Jambon de Parme Osso Bucco à la Milanaise Panna Cotta au cointreau et coulis de fruits rouges

CLASSE DE PREMIERE – De janvier à juin 2017	
Date	Menu
mardi 3 janvier 2017	<i>TP Déplacé – SOIREE BEP CSR</i>
mardi 10 janvier 2017	<i>TP Déplacé – SOIREE BEP CSR</i>
mardi 17 janvier 2017	<i>BEP CUISINE – E31 – Situation 1</i>
mardi 24 janvier 2017	<i>BEP CUISINE – E31 – Situation 1</i>
lundi 30 janvier 2017	Assiettes de charcuteries (serveur) Terrines de canard aux champignons et Côtes de porc charcutière pommes Poire Belle Hélène au caramel de vin
mardi 7 février 2017	Huîtres plates et creuses Mignon de veau façon Normande Tarte aux pommes
mardi 28 février 2017	Œuf cocotte au miroir et crème d'ail Lotte à l'Américaine, riz Pilaf Pithiviers
mardi 7 mars 2017	Tartelette de légumes au saint Nectaire Magret de canard au poivre vert, pommes Pruneaux à l'Armagnac
mardi 14 mars 2017	Soupe de poissons de roche rouille et aioli Poulet en cocotte, citron sous la peau et fine ratatouille Tarte citron meringuée et pêches flambées
mardi 21 mars 2017	Saucisson en brioche sauce Porto Carré d'agneau d'Alpage rôti pommes Darphin Cervelle de Canu (faisselle coulis de fruits)
mardi 28 mars 2017	Schrimps cocktails Entrecôte double rôti-jus de rôti, endives braisées et pommes croquettes Pudding diplomate et sa glace rhum raisin
mardi 4 avril 2017	Saumon à la Parisienne Turbot sauce Hollandaise, chou, brocolis et riz Opéra
mardi 25 avril 2017	Assiette de saumon fumé Steak au poivre pommes boulangères / Steak grillé sauce béarnaise Navarin chantilly
mardi 2 mai 2017	Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre Blanquette de veau au lait de coco p697 Letchis flambée
mardi 9 mai 2017	Duchesse de saumon Selle d'agneau roulée, cresson verveine et pomme château Dessert
mardi 16 mai 2017	CCF C.S.R
mardi 23 mai 2017	CCF C.S.R