

CLASSE DE SECONDE – De septembre à décembre 2016	
Date	Menu
jeudi 8 septembre 2016	TP – Mise en Pratique
jeudi 15 septembre 2016	TP – Mise en Pratique
jeudi 22 septembre 2016	TP – Mise en Pratique
jeudi 29 septembre 2016	Œufs farcis chimay ----- Filet de julienne sauce vin blanc pommes vapeur
jeudi 6 octobre 2016	Œufs farcis chimay ----- Filet de julienne sauce vin blanc pommes vapeur
jeudi 13 octobre 2016	Feuilleté au fromage Steak grillé sauce au poivre pommes pont neuf
jeudi 3 novembre 2016	Feuilleté au fromage Steak grillé sauce au poivre pommes pont neuf
jeudi 10 novembre 2016	Allumettes au fromage Poulet rôti, jus de rôti, pommes gaufrettes Litchi flambée (serveur)
jeudi 17 novembre 2016	Allumettes au fromage Poulet rôti, jus de rôti, pommes gaufrettes Litchi flambée (serveur)
jeudi 24 novembre 2016	Potage Parmentier potage julienne Darblay Génoise crème pâtissière vanille
jeudi 1 décembre 2016	Potage Parmentier potage julienne Darblay Génoise crème pâtissière vanille
jeudi 8 décembre 2016	Terrine de foie de volaille (serveur) Soupe au Pistou Bûche de Noël - Crème anglaise à la vanille
mardi 13 décembre 2016	Terrine de foie de volaille (serveur) Soupe au Pistou Bûche de Noël - Crème anglaise à la vanille

CLASSE DE SECONDE – De janvier à juin 2017	
Date	Menu
jeudi 5 janvier 2017	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
mardi 12 janvier 2016	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
jeudi 19 janvier 2017	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
jeudi 26 janvier 2017	Terrine de foie de volaille (serveur) Navarin d'agneau à l'oriental & pommes tournées Le pithiviers (galette des rois)
jeudi 2 février 2017	Travers de porc laqué au miel et au gingembre, Pommes dauphine Entremets façon Singapour (revisité)
jeudi 9 février 2017	Pavé de saumon en fine croute d'herbes Gratin provençale Tarte au chocolat
jeudi 2 mars 2017	Blanquette de veau aux champignons, Nouilles fraîches Pot de crème vanille choco ou Crème brûlée à la vanille Tuiles aux amandes
jeudi 9 mars 2017	Steaks sautés Bercy pommes « cocotte » et haricots verts Charlotte aux fraises et son coulis
jeudi 16 mars 2017	Lapereau aux champignons Pommes à l'Anglaise / Champignons sautés Tarte meringuée aux citrons de Menton
jeudi 23 mars 2017	Suprême de volaille rôti aux asperges, tuiles de Parmesan Carottes glacées Choux ou cygne chantilly
jeudi 30 mars 2017	Sauté de veau Marengo Pomme purée Pêches flambées au rhum
jeudi 6 avril 2017	Filet de saumon cuit à court mouillement, sauce vin blanc, mini ratatouille de légumes Tarte à la pistache, carpaccio de fraises, crème fouettée aux graines de vanille
jeudi 27 avril 2017	Avocats aux crevettes Filet de dorade poêlé, risotto et légumes grillés Carpaccio d'ananas et pannacotta au sirop de fruits de la passion
jeudi 4 mai 2017	Cream korokke (croquettes à la béchamel et au crabe) Poulet Teriaky Riz créole
jeudi 11 mai 2017	Lasagnes à la Bolognaise Tarte aux fruits rouges
jeudi 18 mai 2017	Brochettes bœuf poivrons champignons gratin dauphinois, salade, sauce au poivre Café ou Chocolat Liégeois
jeudi 1 juin 2017	Mini Flam' Tradition