

CLASSE DE TERMINALE – De septembre à décembre 2016	
Date	Menu
vendredi 9 septembre 2016	Encornets farcis aux 2 sauces Gibelotte de lapin aux petits légumes Pruneaux flambés
vendredi 16 septembre 2016	Petits rougets grillés Niçoise Steak au poivre Crème caramel et crème brûlée
vendredi 23 septembre 2016	Beignets de gambas Carré de porc Choisy / Rissoto Tarte aux fruits rouges
vendredi 30 septembre 2016	Gaspacho Andalou ou gaspacho concombre et betterave Côtes de bœuf sauce Béarnaise pommes pont neuf Tartelette aux agrumes (clémentine, citron, pamplemousse)
<b>SOIREE VENDANGES</b>	
vendredi 7 octobre 2016	Filets de Merlan Poulet Cocotte grand-mère Eclair au citron
vendredi 14 octobre 2016	Crème de champignons ou soufflé aux cèpes Magret de canard au poivre vert Tarte Bourdaloue Ou pommes flambées
<b>SOIREE d'Automne</b>	
vendredi 4 novembre 2016	Potage de potiron et châtaignes caramélisées Petit Filet de bœuf Stroganoff Panna Cotta
vendredi 11 novembre 2016	FERIE
vendredi 18 novembre 2016	Cocktails d'avocat aux crevettes et pamplemousse Joue de bœuf au Saint- Amour Poire flambée
<b>SOIREE Beaujolais Estaminet</b>	
vendredi 25 novembre 2016	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
vendredi 2 décembre 2016	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
vendredi 9 décembre 2016	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
mercredi 14 décembre 2016	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>

CLASSE DE TERMINALE – De janvier à juin 2017	
Date	Menu
vendredi 6 janvier 2017	Rouleau de printemps sauce Gingembre Dos de Saumon grillé, carottes au miel Moelleux au chocolat /Litchis flambés
mercredi 13 janvier 2016	Aumônières Magret de canard Assortiment de desserts à base de pate à choux
mercredi 20 janvier 2016	Carré d'agneau
vendredi 27 janvier 2017	Potages (gaspacho, potiron) Carré d'agneau Moelleux au chocolat
vendredi 3 février 2017	Aumônières de saint jacques à l'anis (p655) Jambonnette de volaille (p736) Crêpes flambées
<b>SOIREE CHANDELEUR</b>	
vendredi 10 février 2017	Tarte fine tomates et chèvre Daurade grillée Bavarois exotique ou Panna Cotta
vendredi 3 mars 2017	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
vendredi 10 mars 2017	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
vendredi 17 mars 2017	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
vendredi 24 mars 2017	<i>Période de Formation en Milieu Professionnel</i>
vendredi 31 mars 2017	Bisque de Crustacés Selle d'agneau roulée Tarte crumble aux pommes
vendredi 7 avril 2017	Mousseline de volaille aux légumes Sole Meunière Banane ou ananas flambé
vendredi 28 avril 2017	<i>Journée pédagogique</i>
vendredi 5 mai 2017	CCF CUISINE
vendredi 12 mai 2017	CCF CUISINE
vendredi 19 mai 2017	CCF C.S.R
vendredi 2 juin 2017	CCF C.S.R