

Du 01/12/2025 au 05/12/2025

### Lundi

CAP PSR 2ème

Restauration rapide

Rillettes de poissons ou Quiche personnelle

Poireaux au jambon ou Pizza

Riz pilaf et Salade

Tarte poire/amande ou Corbeille de fruits

### Mardi

CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Feuilleté d'escargot sauce vin blanc

Steak Tartare frites

Aumônière pommes sauce caramel

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Entrée végétarienne

Bœuf bourguignon

Aumônière de pommes sauce caramel

### Mercredi

Fermé

### Jeudi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Soupe de moules

Carré d'agneau pommes noisettes

Tarte fine aux pommes

### Vendredi

BP 2ème

*Thème "Pays de Loire"*

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Galipettes farcis

Tartelette royale d'asperges et beurre nantais

Quasi de veau angevine ou Sole meunière

Soufflé glacé au Cointreau



Du 08/12/2025 au 12/12/2025

### Lundi

CAP PSR 1ère année

Restauration rapide

Crudités ou Friand au fromage

Côte de porc charcutière ou Filet de carrelet sauce vin blanc

Mousseline de butternuts et Epinards

Corbeille de fruits ou Crème caramel

### Mardi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Soupe de moules

Carré d'agneau pommes noisettes

Tarte fine aux pommes

### Mercredi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Potage julienne darblay

Navarin d'agneau aux pommes

Tarte à l' Alsacienne

### Jeudi

Fermé

### Vendredi

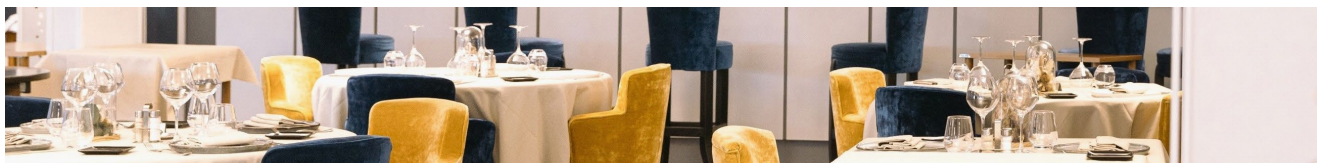
CAP 2ème année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Profiteroles de pétoncles

Carré d'agneau

Tarte Bourdaloue



15/12/2025 au 19/12/2025

### Lundi

CAP PSR 1ère année

Restauration rapide

Crudités ou Friand au fromage

Côte de porc charcutière ou Filet de carrelet sauce vin blanc

Mousseline de butternut et épinards

Corbeille de fruits et Crème caramel

### Mardi

CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Verrine avocat crevettes pomelos

Rouget grillés, sauce anisée, risotto au lard

Tarte citron meringuée

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Crevettes flambées

Bar rôti au fenouil, sauce anisée, risotto

Tarte citron meringuée

### Mercredi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Crêpes farcies aux fruits de mer, sauce vin blanc au curry

Blanquette de veau à l'ancienne

Beignets de pommes

### Jeudi

BP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

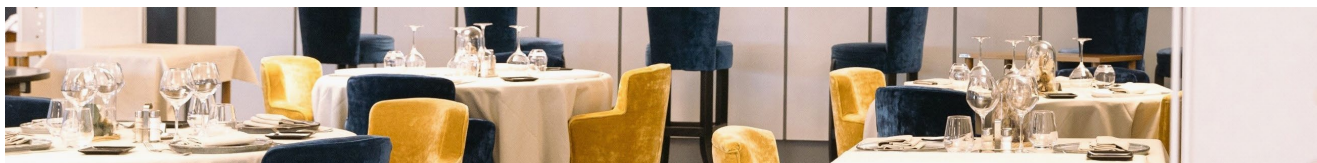
Soupe de moules

Carré d'agneau pommes noisette

Tarte fine aux pommes

### Vendredi

Fermé



05/01/2026 au 9/01/2026

### Lundi

CAP PSR 2ème

Restauration rapide

Rillettes de poissons ou Quiche personnelle

Poireaux au jambon ou Pizza

Riz pilaf et Salade

Tarte poire/amande ou Corbeille de fruits

### Mardi

CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Verrine avocat crevettes pomelos

Rouget grillés, sauce anisée, risotto au lard

Tarte citron meringuée

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Crevettes flambées

Bar rôti au fenouil, sauce anisée, risotto

Tarte citron meringuée

### Mercredi

Fermé

### Jeudi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Potage julienne Darblay

Poulet cocotte grand-mère

Beignet aux pommes

### Vendredi

BP 2ème

*Thème "Pays de Loire"*

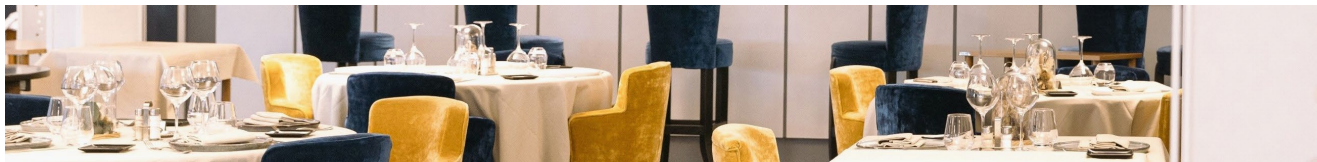
Restaurant (2 ou 4 couverts)

Falafel de lentilles, sauce yaourt aux herbes

Pastilla de chavignol, mousse de miel

Caille farcie Cotignac pommes Solognotes, crème Tourangelle

Les demoiselles tatins, crème de ferme vanillée



12/01/2026 au 16/01/2026

### Lundi

CAP PSR 1ère année

Restauration rapide

Crudités ou Friand au fromage

Côte de porc charcutière ou Filet de carrelet sauce vin blanc

Mousseline de butternut et épinards

Corbeille de fruits et Crème caramel

### Mardi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Potage julienne Darblay

Poulet cocotte grand-mère

Beignet aux pommes

### Mercredi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Œuf mollet florentine ou assiette saint antoine

Pavé de boeuf, sauce marchand de vin, gratin dauphinois

Galette des rois

### Jeudi

Fermé

### Vendredi

Fermé



19/01/2026 au 23/01/2026

### Lundi

CAP PSR 1ère année

Restauration rapide

Rillettes de poissons ou Quiche personnelle  
Endive au jambon ou Aile de raie pochée, beurre blanc aux câpres  
Riz pilaf et Salade/mâche  
Gâteau recherche personnelle ou Corbeille de fruits

### Mardi

Fermé

### Mercredi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Macédoine de légumes mayonnaise  
Poulet rôti, Flan de carottes et Pommes purée  
Crème brûlée

### Jeudi

BP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Potage julienne Darblay  
Poulet cocotte grand-mère  
Beignet aux pommes

### Vendredi

BP 1ère année

*Thème "Auvergne Rhône Alpes"*

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Potage Esaü en espuma  
Ravioles du Dauphiné  
Ballotine de pintade aux marrons, sauce au Saint-Nectaire et garniture bourgeoise  
Réalisation personnelle : autour de la noix et de la myrtille



26/01/2026 au 30/01/2026

### Lundi

CAP PSR 2ème

Restauration rapide

Œuf mimosa/tomates, Soupe de poisson et garnitures

Parmentier de canard ou Parmentier de poisson

Tiramisu

Crêpes

### Mardi

Fermé

### Mercredi

Fermé

### Jeudi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Filet de daurade grillé et Fondue de poireaux en papillote

Veau Marengo et Pommes vapeur

Tarte alsacienne

### Vendredi

BP 2ème

*Thème "Zéro déchet"*

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Réalisation personnelle : parures des produits utilisés autres plats

Réalisation personnelle : betterave et maquereaux

Réalisation personnelle : Selle d'agneau, garniture butternut

Palet de butternut, thé chai et chocolat



02/02/2026 au 06/02/2026

### Lundi

CAP PSR 1ère année

Restauration rapide

Rillettes de poissons ou Quiche personnelle  
Endive au jambon ou Aile de raie pochée beurre blanc aux câpres  
Riz pilaf et Salade/mâche  
Gâteau recherche personnelle ou Corbeille de fruits

### Mardi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Filet de daurade grillé et Fondue de poireaux en papillote  
Veau Marengo et Pommes Vapeur  
Tarte alsacienne

### Mercredi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Crêpes farcies ficelles picardes ou Ass de poissons fumés  
Entrecôte grillée sauce béarnaise et Pomme pont-neuf  
Œufs à la neige

### Jeudi

Fermé

### Vendredi

Fermé