



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