



05/10/2026 au 09/10/2026

### Lundi

CAP PSR 2ème

Restauration rapide

Tarte au thon et tomates / Avocat mayonnaise  
Sauté de poulet façon blanquette / Dos de colin en papillote  
Riz pilaf / Poêlée de légumes  
Fromage blanc au sucre / Mousse au chocolat

### Mardi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Quiche lorraine  
Blanquette de veau riz pilaf  
Crème caramel

### Mercredi

CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Ardoise de poissons  
Côte de porc à la moutarde et lentilles  
Charlotte aux poires

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Beignets de crevettes sauce andalouse  
Carré de porc en croûte d'herbes et lentilles  
Charlotte aux poires

### Jeudi

Fermé

## Vendredi

BP 2ème

*Thème "Dom-Tom"*

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Accras de crabe à la citronnelle et mayonnaise épicée

Dorade marinée à la tahitienne, salade de mangue

Cari de volaille au gingembre, flan de chou chou et chips de patate douce

Création personnelle autour des fruits exotiques et la noix de coco



12/10/2026 au 16/10/2026

## Lundi

CAP PSR 1ère année

Restauration rapide

Potage de légumes / Céleri remoulade

Blanquette de volaille / Truite à l'oseille

Riz pilaf / Poêlée de légumes

Bavarois / Crème caramel

## Mardi

Fermé

## Mercredi

CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise

Aiguillettes de volaille panées sauce béarnaise pomme cocotte brochette de légumes

Bavarois rubané

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise

Entrecôte double

Pêches Melba

## Jeudi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Œufs mimosa

Blanquette de veau / Riz pilaf

Crêpes aux pommes, sauce caramel

## Vendredi

BP 1ère année

*Thème "Les Hauts de France"*

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Ficelle picarde

Waterzoï de poisson et julienne de légumes

Carbonnade flamande et chou vert braisé

Création personnelle : dessert en 3 bouchées



26/10/2026 au 30/10/2026

## Lundi

CAP PSR 1ère année

Restauration rapide

Potage de légumes / Céleri remoulade

Blanquette de volaille / Truite à l'oseille

Riz pilaf / Poêlée de légumes

Bavarois / Crème caramel

## Mardi

CAP PSR 2ème

Restauration rapide

Tarte de thon et tomates / Avocat mayonnaise

Sauté de poulet façon blanquette / Dos de colin en papillotte

Riz pilaf / Purée de légumes

Fromage blanc au sucre / Mousse au chocolat

## Mercredi

### CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Quiche lorraine  
Blanquette de veau et riz pilaf  
Crème caramel

## Jeudi

### CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Ardoise de poissons fumés  
Steak tartare  
Glaces

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Tartare de saumon aux pignons et basilic, sablé parmesan et courgettes grillées  
Poulet basquaise pommes croquettes  
Tiramisu

## Vendredi

### CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Gnocchis crème de champignons des bois  
Celerisotto et dos de cabillaud en croûte de noisette  
Gratiné de poires et amandes grillées

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Gnocchis crème de champignons des bois  
Sole meunière écrasé de pomme de terre coriandre fraîche  
Crêpes flambées au Grand Marnier



