

Lycée Sainte Marie



Les Menus du Restaurant d'Application
Lycée Sainte Marie
Centre de formation Don Bosco
Bailleul

Réservation au 03 28 509 508
Année scolaire 2018 - 2019

Document réservé aux personnels de
l'Éducation Nationale et aux familles des élèves



Les Menus du restaurant d'application



JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	10/09/2018	11/09/2018	12/09/2018	13/09/2018	14/09/2018
MIDI		Salade asiatique *** Curry d'agneau Riz pilaf *** Crème brûlée ou Litchis flambés	Moules farcies *** Côtes de porc charcutière, pomme dauphine, tomate provençale *** Figues fraîches rôties, pain perdu glace vanille	Salade Niçoise *** Petits farcis provençaux Riz Pilaf *** Tarte au citron	

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	17/09/2018	18/09/2018	19/09/2018	20/09/2018	21/09/2018
MIDI		Velouté de volaille aux champignons *** Ballotine de volaille Sauce crème et légumes au wok *** Tartelette au fromage blanc et cerises flambées		Tarte fine à la tomate et aux sardines *** Daube à la provençale *** Salade de fruits ou Crumble aux abricots	Crème de champignons Potage Parmentier Potage cultivateur Croque - Monsieur *** Soupe de fruits rouges Glace vanille

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	24/09/2018	25/09/2018	26/09/2018	27/09/2018	28/09/2018
MIDI				Soupe au Pistou *** Carré de porc en croûte d'herbes Ratatouille Pomme Duchesse *** Crème Catalane	Crème de champignons Potage Parmentier Potage cultivateur Croque - Monsieur *** Soupe de fruits rouges Glace vanille

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	01/10/2018	02/10/2018	03/10/2018	04/10/2018	05/10/2018
MIDI			Tomates cœur de bœuf et mozzarella *** Moules à la crème ou potjevleesch Frites *** Gaufre de Liège Crème chantilly	Moules marinières *** Poulet Vallée d'Auge *** Douillon de pomme et son caramel	Crème de petits pois à la menthe *** Potage Julienne d'Arblay *** Minestrone *** Salade de fruits et sa tulipe au chocolat

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	08/10/2018	09/10/2018	10/10/2018	11/10/2018	12/10/2018
MIDI			Petite salade d'endives **** Chou-farci aux trompettes de la mort braisé sauce porto *** Poire Belle-Hélène	Coquille de poissons et fruits de mer *** Filet de lieu Dieppoise Flan de choux-fleurs Pommes vapeur *** Tarte Normande	

SAMEDI 13 OCTOBRE 2018 - CONCOURS L'ASSIETTE GOURM'HAND 16^{ème} ÉDITION -

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	15/10/2018	16/10/2018	17/10/2018	18/10/2018	19/10/2018
MIDI			Tarte au Maroilles *** Carbonade flamande Pomme bohémienne Carottes vichy *** Milk-shake maison Tuiles aux amandes	Assiette de charcuteries *** Sauté de porc au cidre Purée brocolis vapeur *** Aumônière de crêpes	Crème de petits pois à la menthe *** Potage Julienne d'Arblay *** Minestrone *** Salade de fruits et sa tulipe au chocolat

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	22/10/2018	23/10/2018	24/10/2018	25/10/2018	26/10/2018
MIDI	Menu découverte région l'Auvergne - Rhône/Alpes		Crème Agnès Sorel *** Sandre au confit d'échalotes au beurre d'écrevisse sauce genevoise *** Coupe de raisin au sirop de muscat		

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	29/10/2018	30/10/2018	31/10/2018	01/11/2018	02/11/2018
MIDI			Verrine d'avocat crevettes sauce cocktail *** Galette de blé noir aux champignons, jambon, œuf poché, sauce vin rouge *** Tarte aux pommes Normande		

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	05/11/2018	06/11/2018	07/11/2018	08/11/2018	09/11/2018
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région La Bourgogne-Franche-Comté</p>	<p>Velouté de Butternut ***</p> <p>Sole meunière ou Pavé de saumon Dieppoise</p> <p>Pommes de terre tournées Flan de légumes ***</p> <p>Tarte au citron et Cranberry</p>	<p>Choux farci aux poireaux et pétoncles, sauce vin blanc ***</p> <p>Pavé de saumon à l'unilatérale</p> <p>Lentilles et carottes glacées ***</p> <p>Bruschetta au camembert rôtie au miel</p>		<p>Food truck américain</p> <p>Salade composée ***</p> <p>Burger potatoes ***</p> <p>Milk-shake banane cookie</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	12/11/2018	13/11/2018	14/11/2018	15/11/2018	16/11/2018
MIDI		<p>Tartelette saumon et épinard ***</p> <p>Poulet grillé à l'américaine Pommes paille ***</p> <p>Œuf à la neige</p>	<p>« Planche » charcuterie et fromage, pain grillé *****</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf ***</p> <p>Tarte aux pommes</p>		<p>Food truck américain</p> <p>Salade composée ***</p> <p>Burger potatoes ***</p> <p>Milk-shake banane cookie</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	19/11/2018	20/11/2018	21/11/2018	22/11/2018	23/11/2018
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région La Bretagne</p>	<p>Avocat cocktail ***</p> <p>Carré de porc Choisy ***</p> <p>Ananas ou Profiteroles</p>	<p>Salade de betteraves chaudes ***</p> <p>Curry d'agneau Riz madras ***</p> <p>Éclair passion</p>		<p>Food truck Amérique du sud</p> <p>Filets de poulet panés aux épices et guacamole ***</p> <p>Burritos ***</p> <p>Chocolat chaud aux épices Madeleine aux agrumes</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	26/11/2018	27/11/2018	28/11/2018	29/11/2018	30/11/2018
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région Le Centre-Val de Loire</p>	<p>Œuf mollet florentine ***</p> <p>Steak sauté Bercy ou Steak flambé au poivre ***</p> <p>Saint Honoré</p>	<p>Crème Dieppoise ***</p> <p>Steak sauté, sauce béarnaise pomme purée, endive braisée ***</p> <p>Omelette Norvégienne</p>		<p>Food truck Amérique du sud Filets de poulet panés aux épices et guacamole ***</p> <p>Burritos ***</p> <p>Chocolat chaud aux épices Madeleine aux agrumes</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	03/12/2018	04/12/2018	05/12/2018	06/12/2018	07/12/2018
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région La Corse</p>		<p>Panna cotta fenouil, concassée de tomate aux herbes et julienne croquante *****</p> <p>Galette bretonne, duxelle de champignons, œuf poché sauce vin rouge ***</p> <p>Pommes caramélisées flambées au calvados sorbet pomme</p>	<p>Saucisson en brioche ***</p> <p>Bœuf bourguignon Pâtes fraîches ***</p> <p>Poire pochée au vin Glace vanille</p>	
SOIR					<p>Soirée Noël</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	10/12/2018	11/12/2018	12/12/2018	13/12/2018	14/12/2018
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région Le Grand Est</p>	<p>Crème Argenteuil ***</p> <p>Mignon de porc à la moutarde de Meaux pommes croquettes ***</p> <p>Millefeuille</p>	<p>Endive au gratin ***</p> <p>Filet de poissons de saison Meunière au citron yuzu Pomme anglaise Nems de légumes ***</p> <p>Soupe de fruits de saison</p>	<p>Œuf en meurette ***</p> <p>Râble de lapin à la Dijonnaise Pommes croquettes ***</p> <p>Tarte au cassis</p>	

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	17/12/2018	18/12/2018	19/12/2018	20/12/2018	21/12/2018
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région Les Hauts-de-France</p>	<p>Soufflé au fromage ***</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne Riz pilaf ***</p> <p>Crêpes flambées ou Coupe de glace façon Melba</p>	<p>Toasts au poisson fumé ***</p> <p>Bœuf grillé sauce choron et béarnaise pomme dauphine topinambour ***</p> <p>Bûche de Noël</p>		

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	07/01/2019	08/01/2019	09/01/2019	10/01/2019	11/01/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région L'Île de France</p>	<p>Beignets de crevettes ***</p> <p>Papillote de poisson Purée de patate douce ***</p> <p>Pithiviers</p>	<p>Œuf en deux cuissons Fricassée de champignons ***</p> <p>Joues de bœuf en Parmentier Billes de carottes glacées ***</p> <p>Café gourmand (ou autre boisson chaude)</p>	<p>Soupe au potiron ***</p> <p>Escalope de volaille au Comté et bacon Gratin de pommes de terre ***</p> <p>Tarte au chocolat et noix</p>	

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	14/01/2019	15/01/2019	16/01/2019	17/01/2019	18/01/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région La Normandie</p>	<p>Rillettes de lapin et son toast ***</p> <p>Râble de lapin farci ***</p> <p>Ananas flambé ou Tartelette coco</p>	<p>Rillettes de thon maison ***</p> <p>Poulet cocotte grand-mère ***</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Velouté Dubarry ***</p> <p>Côte de porc sauce charcutière Pomme Duchesse Billes de carottes ***</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>	<p>Gnocchi au comté poitrine fumée ***</p> <p>Omble chevalier - poêlée de crozets lardons noix - coulis de mâche et billes de carottes glacées ***</p> <p>Mini-poires flambées Meringue et crème fouettée et coulis de fruits rouges</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	21/01/2019	22/01/2019	23/01/2019	24/01/2019	25/01/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région La Nouvelle- Aquitaine</p>	<p>Œuf cocotte au saumon fumé ***</p> <p>Poulet cocotte grand-mère ***</p> <p>Savarin aux fruits exotiques</p>	<p>Œuf dur mimosa à la moutarde ***</p> <p>Pavé de saumon au riesling Carottes glacées Riz pilaf ***</p> <p>Tarte au chocolat et confit de framboises</p>	<p>Soupe à l'oignon ***</p> <p>Pavé de saumon Bonne femme Riz Pilaf ***</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Assiette de charcuteries ***</p> <p>Tartiflette salade d'hiver ***</p> <p>Tarte aux myrtilles crème fouettée</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	28/01/2019	29/01/2019	30/01/2019	31/01/2019	01/02/2019
MIDI				Cocktail de crevettes *** Médailon de porc Duroc Pomme Duchesse Billes de carottes *** Tarte aux pommes compote	Vol au vent ou Endives au gratin ou Blanc de volaille au Maroilles Frites Crudités *** Ch'tiramisu ou Pain perdu ou Profiteroles spéculoos/chicorée ou Tarte au suc'
SOIR					Soirée Carnaval

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	04/02/2019	05/02/2019	06/02/2019	07/02/2019	08/02/2019
MIDI	Menu découverte région L'Occitanie		Soupe à l'oignon gratinée *** Bavettes aux échalotes confites, pomme cocotte samossa de légumes *** Crêpes Suzette	Velouté aux champignons *** Tartiflette revisitée salade verte *** Sabayon aux fruits rouges	Vol au vent ou Endives au gratin ou Blanc de volaille au Maroilles Frites Crudités *** Ch'tiramisu ou Pain perdu ou Profiteroles spéculoos/chicorée ou Tarte au suc'

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	25/02/2019	26/02/2019	27/02/2019	28/02/2019	01/03/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région Les Pays de la Loire</p>	<p>Assiette de charcuteries ***</p> <p>Cabillaud Dieppoise ***</p> <p>Café gourmand</p>		<p>CCF Restaurant Menu communiqué sur demande</p>	<p>Potj' ou Lapin aux pruneaux ou Welsh Frites Crudités ***</p> <p>Ch'tiramisu ou Pain perdu ou Profiteroles spéculoos/chicorée ou Tarte au suc'</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	04/03/2019	05/03/2019	06/03/2019	07/03/2019	08/03/2019
MIDI				<p>CCF Restaurant Menu communiqué sur demande</p>	<p>Potj' ou Lapin aux pruneaux ou Welsh Frites Crudités ***</p> <p>Ch'tiramisu ou Pain perdu ou Profiteroles spéculoos/chicorée ou Tarte au suc'</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	11/03/2019	12/03/2019	13/03/2019	14/03/2019	15/03/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>région La Provence-Alpes Côte d'Azur</p>		<p>Gnocchis à la Parisienne et duxelle de champignons ***</p> <p>Dos de saumon à l'unilatérale sauce hollandaise et fondue de poireau ***</p> <p>Coupe colonel ou dame blanche</p>		<p>Méli-mélo de légumes et céréales et œuf poché ***</p> <p>Pavé de saumon, beurre blanc et légumes nouveaux ***</p> <p>Assortiment de tartes</p>
SOIR					<p>Soirée Champagne</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	18/03/2019	19/03/2019	20/03/2019	21/03/2019	22/03/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>La Guadeloupe</p>		<p>Croque - Monsieur « gâteau » mesclun de salade ***</p> <p>Blanc de volaille pané à la noisette, légumes primeurs sauce marchand de vin ***</p> <p>Tarte conversation</p>		

JOURNÉE PORTES OUVERTES - DIMANCHE 24 MARS 2019 -

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	25/03/2019	26/03/2019	27/03/2019	28/03/2019	29/03/2019
MIDI	Menu découverte La Martinique		Melon et son jambon fumé *** Poulet grillé à l'Américaine sauce diable gratin de pommes de terre *** Île flottante	Tarte à l'oignon *** Poulet à la bière Spätzle *** Blanc-manger à la cerise	Œuf farci Chimay *** Truite meunière pommes vapeur *** Pêche melba

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	01/04/2019	02/04/2019	03/04/2019	04/04/2019	05/04/2019
MIDI	Menu découverte La Guyane		Tomate cœur de bœuf et sa mozzarella *** Suprême de pintade, risotto aux asperges, jus brun à l'estragon *** Rhubarbe confite, meringue légère, bâtonnet croustillant	Tarte fine compote et boudin blanc *** Truite au Champagne Riz Pilaf Flan d'asperges *** Tiramisu aux biscuits roses de Reims	Soirée Gastronomie Végétarienne

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	08/04/2019	09/04/2019	10/04/2019	11/04/2019	12/04/2019
MIDI	Menu découverte La Réunion		Risotto aux asperges, œuf mollet, lard et parmesan *** Darne de saumon grillée sauce paloise tagliatelles *** Salade de fruits frais		

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	22/04/2019	23/04/2019	24/04/2019	25/04/2019	26/04/2019
MIDI	FERIE	Spaghetti Napolitaine ou Tortillas *** Paella Valenciana *** Panacotta aux fruits rouges	Salade niçoise *** Côte de porc charcutière Pomme croquette Beignet de tomate *** Crème caramel	Salade composée noix feuille de chêne jambon de Bayonne, croûtons *** Poulet basquaise Pomme Darphin *** Clafoutis aux pruneaux	Salade d'accueil *** Darne de saumon grillée béarnaise *** Pavé de bœuf grillé Pomme au four *** Apple pie
SOIR					Soirée gastronomique

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	29/04/2019	30/04/2019	01/05/2019	02/05/2019	03/05/2019
MIDI	Menu découverte Mayotte	CCF Cuisine Menu communiqué sur demande		Brouillade d'œuf à la piperade *** Magret de canard sauce Bigarade Pommes Sarladaises *** Millefeuille aux fraises	Salade d'accueil *** Tartare de poisson *** Blanc de volaille grillé Pommes Duchesse *** Diligence de desserts

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	06/05/2019	07/05/2019	08/05/2019	09/05/2019	10/05/2019
MIDI	Menu découverte végan, végétarien	CCF Cuisine Menu communiqué sur demande			
SOIR					Soirée « Mer »

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	13/05/2019	14/05/2019	15/05/2019	16/05/2019	17/05/2019
MIDI	Menu découverte L'Inde	CCF Cuisine Menu communiqué sur demande	Menu de saison		Assiette de légumes *** Filet de dorade grillé émulsion courgette basilic - caviar d'aubergine - fondue de tomate - duxelles de champignon - fougasse *** Savarin sirop citron de Menton, crème légère et granité

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	20/05/2019	21/05/2019	22/05/2019	23/05/2019	24/05/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>La Finlande</p>	<p>CCF Restaurant</p> <p>Menu communiqué</p> <p>sur demande</p>	<p>Mini club sandwich au thon</p> <p>sur mesclun de salade</p> <p>***</p> <p>Merlan à l'anglaise</p> <p>beurre composé</p> <p>jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Cygne chantilly</p> <p>crème anglaise</p>		<p>Œuf cocotte</p> <p>tomate/courgette</p> <p>émulsion chèvre</p> <p>***</p> <p>Navarin provençale - riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Glace miel et tuile parfum</p> <p>de garrigue</p>

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	27/05/2019	28/05/2019	29/05/2019	30/05/2019	31/05/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>L'Espagne</p>		<p>Menu de saison</p>		

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	03/06/2019	04/06/2019	05/06/2019	06/06/2019	07/06/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>Les États-Unis</p>				

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	17/06/2019	18/06/2019	19/06/2019	20/06/2019	21/06/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>La Thaïlande</p>				

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	24/06/2019	25/06/2019	26/06/2019	27/06/2019	28/06/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>La Suède</p>				

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	01/07/2019	02/07/2019	03/07/2019	04/07/2019	05/07/2019
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>L'Italie</p>		<p>Goujonnette de merlan sauce tartare *** Carré de porc poêlé Choisy *** Véritable pêche Melba</p>		

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DATE	08/07/2019				
MIDI	<p>Menu découverte</p> <p>La Grèce</p>				