

<https://ader-bernay.lycee.ac-normandie.fr/lycee/le-restaurant-d-application/les-menus/article/les-menus-du-mois-d-avril>



Les menus du mois d'avril

- Lycée - Le restaurant d'application - Les menus -



Publication date: mercredi 27 mars 2019

Copyright © Lycée Professionnel Clément Ader Bernay - Tous droits réservés

Les menus du mois d'avril

Menus de la semaine du 01/04 Au 05/04

Lundi midi 01/04

Suprême de farci
basquaise, sauce
charizo et chips de
légumes anciens au
piment d'Espelette
Coupe "gascogne"

Mardi midi 02/04

Terrine de poisson,
sauce diol
Magret de canard
Tartelette aux
fruits



Jeudi midi 04/04

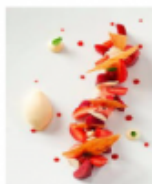
MENU SURPRISE
ECO-DURABLE

Vendredi midi 05/04

Menu à thème :
LES DOM-TOM

Congés du 07/04/19 au 22/04/19

Menus de la semaine du 23/04 Au 26/04



Mardi midi 23/04

Quiche
Fricassée de volaille
*Fromage blanc
Coulis de fruits
rouges*

Mardi soir 23/04

La Cuisine des pays nordiques
Création des élèves de cuisine autour du
panier du marché.

Jeudi midi 25/04

Tarte fine aux lé-
gumes marinés et
poivrons
Tartare ou
brochettes de bœuf
Pommes Pont-Neuf
tomate rôtie
Coupe colonel



Les menus du mois d'avril

Menus de la semaine du 29/04 Au 03/05

Lundi midi 29/04

*Dos de cabillaud en
croûte de sésame
Ratatouille*

*Compotée de fruits
et tuiles aux amandes*

Mardi midi 30/04

*Carpaccio d'ananas
aux épices
Jambon du pays*

*Darne de saumon
grillée
Choux à la crème*

Mardi soir 30/04

*Filet de lieu en fine croûte,
shop suéy de légumes*

*Filet mignon de porc. Cuisson, sauce et garni-
tures élaborées par les élèves*

Cœur coulant chocolat façon forêt noire

Jeudi midi 02/05

Melon surprise

Emincé de volaille

Tagliatelles

Crème brûlée

