

Organisation : 1 groupe / une semaine donc 1 technologie appliquée (TA) tous les 15 jours
(Groupe 1 fond bleu - Groupe 2 fond orange)

Septembre

semaine 36

lundi 4 septembre
rentrée des élèves

jeudi 7 septembre
visite et connaissance des locaux consignes en TP et en techno présentation de l'organisation des TP

semaine 37

lundi 11 septembre
visite et connaissance des locaux / connaissance de la coutellerie connaissance de la batterie de cuisine / présentation de l'organisation des TP
réaliser une pâte Brisée / abaissier foncer une pâte Brisée

jeudi 14 septembre
visite et connaissance des locaux / connaissance de la coutellerie connaissance de la batterie de cuisine / présentation de l'organisation des TP
réaliser une pâte Brisée / abaissier foncer une pâte Brisée

semaine 38

lundi 18 septembre
la pâte à pain escaloper, émincer des champignons / faire sauter des champignons / cuire une omelette / la pâte à choux : confectionner, coucher, dorer, cuire, réaliser des chouquettes, des gougères les taillages : en macédoine, en jardinière, ciseler, émincer

jeudi 21 septembre
la pâte à pain / escaloper, émincer des champignons / faire sauter des champignons / cuire une omelette / la pâte à choux : confectionner, coucher, dorer, cuire, réaliser des chouquettes, des gougères les taillages : en macédoine, en jardinière, ciseler, émincer

semaine 39

lundi 25 septembre
tzatziki
filet de lieu sauté pané purée de pommes de terre et carottes
tartes alsacienne aux mirabelles

lundi 28 septembre
<i>assiette d'attente</i> pizza
<i>burger du jour</i> blanc de volaille pané sauté / fondue d'échalote au vin rouge / fromage de chèvre / salade de tomate / frites
<i>plat du jour</i> cuisse de poulet sautée à la basquaise riz à la créole
<i>café gourmand</i> poire pochée au vin rouge / tarte aux pommes
<i>petits fours</i> biscuits hollandais au beurre / brownies aux noix

Octobre

semaine 40

lundi 2 octobre
salade niçoise
escalope de volaille aux champignons mini-ratatouille
tarte alsacienne aux mirabelles

jeudi 5 octobre
<i>assiette d'attente :</i> potage froid de concombre / chèvre rôti
<i>burger du jour</i> chorizo / fondue d'oignons, courgettes / fromage de chèvre frites / salade
<i>plat du jour :</i> filet frais de lieu pané / pommes vapeur / tomates provençale / tian de courgettes
<i>café gourmand :</i> pana cotta aux framboises / tartelette alsacienne aux cerises
<i>petits fours</i> amaretti / baisers au chocolat

semaine 41

lundi 9 octobre
pâte brisée abaïsser foncer / tarte aux pommes à l'alsacienne réaliser une pâte feuilletée rôti un poulet, réaliser un jus de rôti réaliser un gratin de tomates, courgettes, mozzarella, persillade les taillages

jeudi 12 octobre
<i>assiette d'attente :</i> toast rillettes et tartare de saumon au pamplemousse pain de mie maison
<i>burger du jour :</i> filet de saumon, betterave, sauce crème au piment d'Espelette, salade/frites
<i>plat du jour :</i> pavé de truite sauce vin rouge, riz sauvage, compotée d'échalote
<i>café gourmand :</i> feuilleté aux pommes / Tiramisu
<i>petits fours</i> biscuits chocolat amandes / biscuits hollandais au beurre

semaine 42

lundi 16 octobre
pâte brisée réalisation d'une tarte aux pommes à l'alsacienne réaliser une pâte feuilletée rôti un poulet, réaliser un jus de rôti réaliser un gratin de tomates, courgettes, mozzarella, persillade les taillages

jeudi 19 octobre
<i>assiette d'attente :</i> potage froid de petits pois / chèvre rôti sur toast
<i>burger du jour</i> steak haché de porc / fondue d'échalote au vin rouge / brie rôti / salade de saison / frites
<i>plat du jour :</i> filet frais de merlan pané / sauce mayonnaise échalotes / persil haché / pommes de terre vapeur / carottes Vichy
<i>café gourmand :</i> pana cotta aux fruits rouges / tartelette alsacienne aux pommes
<i>petits fours</i> caissettes aux amandes / cookies croquants aux chocolats

vacances de la Toussaint du 21 octobre au 5 novembre 2023

Novembre

semaine 45

lundi 6 novembre

Quiche à la Lorraine sur lit de mâche
blanc de barbut à la fondue d'endives et de jambon
riz à la créole
crêpes au sucre / bavares à l'orange
petits fours → galettes bretonnes / madeleines de Commercy / petits fours « chiffonnés » noix de coco / orange

jeudi 9 novembre

assiette d'attente :
soupe fraîche aux champignons
burger du jour (Languedoc)
lard grillé / émincé de légumes crus / cheddar fondu / frites
plat du jour :
Poulet rôti / pommes de terre sautées, petits pois à l'anglaise
café gourmand :
crème caramel / fondant au chocolat
petits fours
sablés diamant / duchesse praliné

semaine 46

lundi 13 novembre

salade de champignons frais et mesclun / croûtons de pain de mie
fricassée de volaille
champignons de Paris / riz créole
tarte alsacienne aux pommes

jeudi 16 novembre

assiette d'attente :
potage Parmentier
burger du jour (Bourgogne)
jambon du Morvan grillé / soumaintrain / sauce à la crème et à la ciboulette / frites / salade
plat du jour :
truite aux amandes / Pommes sautées à cru / petits pois à la française
café gourmand :
crème brûlée / tarte feuilletée aux poires et amandes
petits fours
galettes nantaises / pains d'épices finlandais au gingembre

semaine 47

lundi 20 novembre

appareil à crème renversée,
appareil à pot de crème,
à pana cotta,
crème anglaise
la pâte feuilletée tarte fine aux pommes
crème pâtissière
la pâte à brioche
ragoût : le sauté de porc

jeudi 23 novembre

assiette d'attente :
poireaux en gratin
burger du jour
coppa / mozzarella / frisée / sauce aux herbes / frites
plat du jour :
côte de porc panée sautée
purée de pommes de terre / gratin de courge
café gourmand :
choux chantilly / œufs à la neige
petits fours
brownies aux noix, cookies aux flocons d'avoine et aux noisettes

semaine 48

lundi 27 novembre

appareil à crème renversée,
appareil à pot de crème,
à pana cotta,
crème anglaise
la pâte feuilletée tarte fine aux pommes
crème pâtissière
la pâte à brioche
ragoût : le sauté de porc

jeudi 30 novembre

assiette d'attente :
potage aux pois cassés et aux croûtons
burger du jour (Alpes)
lard grillé / rösti / fromage de raclette / sauce au bleu de Gex / salade
plat du jour :
magret de canard au cassis / pommes à la sarladaise / flan de potiron
café gourmand :
flan à la vanille Bourbon / tarte fine aux pommes
petits fours de Noël
bâtonnets à la noix de coco / boules aux noisettes et au cacao

Décembre

semaine 49

lundi 4 décembre	jeudi 7 décembre
<p>salade landaise croûtons de pain de mie</p> <p>joue de bœuf braisée purée de courges choux de Bruxelles</p> <p>crème brûlée aux anis de Flavigny / tartelette aux poires et amandes</p>	<p><i>assiette d'attente :</i> potage aux poireaux et pommes de terre crème à la ciboulette</p> <p><i>burger du jour :</i> filet de canard, camembert, salade, frites</p> <p><i>plat du jour :</i> cuisse de canard à la bourguignonne pommes sautées à cru</p> <p><i>café gourmand :</i> œufs à la neige / tarte fine aux pommes</p> <p><i>petits fours de Noël</i> Bretzels à la cannelle, sablés aux noix glacés</p>

semaine 50

lundi 11 décembre	jeudi 14 décembre
<p>tartare de saumon (détaillage en cuisine) et saumon fumé sur lit de mesclun / pain de mie maison</p> <p>dos de colin à la dieppoise / riz safrané / purées de 3 légumes</p> <p>bûche de Noël aux trois parfums</p> <p>petits fours de Noël → Spekulatius / Spritz</p>	<p><i>assiette d'attente :</i> soupe de poisson</p> <p><i>burger du jour :</i> foie gras / mâche / compotée d'échalotes / frites</p> <p><i>plat du jour :</i> poularde sauce suprême champignons et petits oignons glacés / riz pilaf</p> <p><i>café gourmand :</i> bûche de Noël</p> <p><i>petits fours de Noël</i> croissants aux pignons de pin, Spekulatius</p>

semaine 51

lundi 18 décembre	jeudi 21 décembre
<p>biscuit feuille / crème mousseline / réalisation d'une bûche</p> <p>réalisation d'un foie gras (utilisation lors du menu du 14 décembre)</p> <p>pâte feuilletée crème d'amandes Galette des Rois</p> <p>les taillages (révision)</p>	<p>tartine de pain de mie maison au saumon en rillettes et fumé et œufs de poisson sur lit de mâche</p> <p>civet de chevreuil / gelée de groseilles / chou rouge aux pommes / ragoût de cèpes pommes sautées à cru / purée de céleri</p> <p>bûche de Noël</p> <p><i>petits fours de Noël</i> croissants de lune à la vanille / Spritz</p>

vacances de Noël du 23 décembre au 7 janvier 2024

semaine 2

lundi 8 janvier 24
séance de nettoyages

jeudi 11 janvier 2024
<i>assiette d'attente :</i> potage de légumes façon cultivateur
<i>burger du jour (Haute-Normandie)</i> émincé de blanc de volaille / pommes sautées / camembert rôti / / frites
<i>plat du jour :</i> poularde pochée sauce suprême / Gratin dauphinois / haricots verts au beurre
<i>café gourmand :</i> galette des Rois
<i>petits fours</i> délices aux amandes / duchesses pralinées

semaine 3

lundi 15 janvier
pâte sablée cuire une pâte à blanc pâte feuilletée crème d'amandes Galette des Rois le ragoût

jeudi 18 janvier
<i>assiette d'attente :</i> bisque de crevettes
<i>burger du jour (Midi-Pyrénées):</i> cuisse de canard / roquette / Roquefort / frites
<i>plat du jour :</i> côtes d'agneau persillées / pommes sautées à cru / purée de topinambours
<i>café gourmand :</i> Galette des Rois/ Tiramisu
<i>petits fours</i> galette façon « Saint-Michel » / macarons

semaine 4

lundi 22 janvier
salade de crevettes et crabe aux agrumes
poulet poêlé grand'mère / pommes miettes / chou de Bruxelles
choux au craquelin / crème caramel
tuiles aux amandes et à la vergeoise/ sablés façon « petits écoliers »

jeudi 25 janvier
<i>assiette d'attente :</i> velouté de volaille aux champignons
<i>burger lorrain :</i> steak haché de porc / lard / pommes de terre / munster-géromé / tombée d'oignons / scarole
<i>plat du jour :</i> joue de bœuf braisée / carottes glacées / échalotes au vin rouge/ pommes purée
<i>café gourmand :</i> tarte au citron / pana cotta aux fruits rouges
<i>petits fours</i> sablés façon « petits écoliers » / petits fours noirs et blancs

semaine 5

lundi 29 janvier
Carpaccio d'avocat et jambon cru sur lit de mesclun, petit pain maison
blanquette de volaille / riz Valenciennes émincée de chou
Paris-Brest / mousse légère au café et au chocolat
petits fours de Noël → sablés aux noix glacés / broyé du Poitou

jeudi 1 ^{er} février
<i>assiette d'attente :</i> velouté de moules safranée / fricassée de mollusques
<i>burger alsacien :</i> choucroute / saucisse fumée / munster
<i>plat du jour :</i> Bäckeofe
<i>café gourmand :</i> Tiramisu / tartelette au citron
<i>petits fours</i> caissettes aux amandes / feuilles d'amandier

semaine 6

lundi 5 février	jeudi 8 février
<p>pâte sablée cuire une pâte à blanc crème pâtissière fond blanc de volaille pâte à choux braiser</p>	<p><i>assiette d'attente :</i> Bisque de crustacés façon bouillabaisse Croûtons à l'ail, sauce rouille <i>burger d'Anjou :</i> émincé de poulet / échalotes au vin rouge / / pommes de terre sautées / salade <i>plat du jour :</i> bœuf braisé / aux petits légumes / riz à la créole <i>café gourmand :</i> crème brûlée / tarte à l'orange <i>petits fours</i> sablés aux flocons d'avoine / tuiles aux amandes et à la vergeoise</p>

semaine 7

lundi 12 février	jeudi 15 février
<p>pâte sablée cuire une pâte à blanc crème pâtissière fond blanc de volaille pâte à choux braiser</p>	<p><i>assiette d'attente :</i> consommé de volaille façon soupe chinoise <i>burger :</i> aiguillette de bœuf braisé / salade de carottes / frites <i>plat du jour :</i> bœuf bourguignon / purée de carottes et brocoli / pommes sautées à cru <i>café gourmand :</i> tartelettes au flan / pana cotta à la liqueur de café <i>petits fours</i> Rothschild / sablés au chocolat</p>

Détermination des groupes

vacances de du 17 février au 3 mars 2024

Mars

semaine 10

lundi 4 mars
réaliser un fond blanc réaliser un roux réaliser un velouté poêler une volaille la crème anglaise : le bavarois aux œufs

jeudi 7 mars
<i>assiette d'attente :</i> velouté au cresson <i>burger du jour (Auvergne):</i> jambon sec sauté / crème au bleu et Saint-Nectaire / frisée / frites <i>plat du jour :</i> cuisse de poulet en fricassée salsifis à la crème pommes de terre au lard <i>café gourmand :</i> charlotte aux pêches / feuilleté aux poires <i>petits fours</i> madeleine de Commercy / pain d'épices finlandais au gingembre

semaine 11

lundi 11 mars
escalope de saumon en Bellevue sur lit de macédoine de légumes sauté de veau Marengo / champignons blancs sautés purée de patate douce tartelette aux fruits / crème night and day petits fours → visitandines / tuiles aux amandes et à la vergeoise

jeudi 14 mars
<i>assiette d'attente :</i> soupe de lentilles / lard croquant <i>burger du jour (pays basque)</i> jambon de Bayonne rôti, Ossau-Iraty, sauce au piment d'Espelette / frites <i>plat du jour :</i> sauté de porc à la ciboulette / polenta / carottes et rutabagas glacés <i>café gourmand :</i> gâteau Grand Siècle / fondant chocolat <i>petits fours</i> cookies croquants au chocolat / biscuits chocolat amandes

semaine 12

lundi 18 mars
assortiment de coquillages farcies ou marinière buffet de fruits de mer fricassée de volaille à l'ancienne / lentilles vertes et corail au lard pommes fondantes poire Belle-Hélène / feuillantine aux fruits rouges petits fours → Rothschild / sablés au chocolat

jeudi 21 mars
<i>assiette d'attente :</i> tartelette à la Lorraine <i>burger du jour (Limousin)</i> steak haché de porc / galettes de pommes de terre / lard rôti / fromage de chèvre / pousses d'épinards <i>plat du jour :</i> blanquette d'agneau / riz parisienne / carottes glacées au miel <i>café gourmand :</i> bavarois aux fruits exotiques, coulis de fruits rouges / omelette norvégienne <i>petits fours</i> cookies pain d'épices / visitandines

semaine 13

lundi 25 mars
cuire sous la salamandre cuire des rillettes (utilisation le jeudi) la crème anglaise : les œufs à la neige les taillages (révision)

jeudi 28 mars
<i>assiette d'attente :</i> soupe Thourins à l'oignon <i>burger du jour (Centre)</i> rillettes de porc « maison » / fromage de chèvre / roquette / frites <i>plat du jour :</i> cuisse de pintadeau en ragoût / petits pois à l'anglaise / purée de pommes de terre <i>café gourmand :</i> bavarois à la liqueur de café / Biscuit de Savoie / coulis au chocolat <i>petits fours</i> cookies « vintage » aux pépites de chocolat / sablés aux noisettes

Avril

semaine 13

lundi 1 ^{er} avril
férié : Lundi de Pâques

jeudi 4 avril
<i>assiette d'attente :</i> velouté aux champignons <i>burger du jour (Rhône-Alpes)</i> saucisse fumée de montagne / Reblochon / sauce gribiche / mesclun / frites <i>plat du jour :</i> fricassée de volaille / Gratin dauphinois / haricots verts au beurre <i>café gourmand :</i> pot de crème au chocolat / choux au craquelin <i>petits fours</i> rochers aux noix / sablés diamant

semaine 14

lundi 8 avril
œufs durs farcis aux champignons gigot d'agneau rôti flan de chou-fleur et brocoli gratin dauphinois entremets au fromage blanc et aux fruits / mini-baba au rhum petits fours → palets bretons / petits fours aux flocons d'avoine

jeudi 11 avril
<i>assiette d'attente :</i> tarte fines aux sardines <i>burger du jour (franc-comtois)</i> saucisse de Morteau / comté / cancoillotte / pommes de terre miette <i>plat du jour :</i> pot-au-feu de bœuf / petits légumes de la marmite, purée de topinambours / pommes de terre au jus <i>café gourmand :</i> mille-feuilles / pana cota vanille caramel au beurre salé <i>petits fours</i> brownies aux noix de pécan / comtesses

vacances de Pâques du 13 au 28 avril 2024

semaine 18

lundi 29 avril
brioche / savarin / baba / le mille-feuilles la cuisson du pot-au-feu le tournage des légumes les taillages (révision)

Mai

semaine 19

jeudi 2 mai

assiette d'attente :

velouté de chou-fleur caramélisé

burger du jour (charolais)

époisses rôti

sauce au Soumaintrain / œuf poché au vin / frites et salade verte

plat du jour :

poularde en cocotte à la bourguignonne

petits pois aux légumes printaniers

café gourmand :

sorbet au chocolat / cake au chocolat et aux noisettes / cake du

Relais Bernard Loiseau

petits fours

délices aux amandes / berrichons

lundi 6 mai

œufs durs farcis

blanquette à l'ancienne / riz pilaf / petits légumes de saisons

mille-feuilles au cassis / flan à la vanille

petits fours → sablés bretons cœur au chocolat / tuiles au gingembre

jeudi 9 mai

férié :

jeudi de l'Ascension

semaine 20

jeudi 16 mai

assiette d'attente :

asperges froides et leur mayonnaise

burger du jour (Charentes)

rillettes de sardines / melon / chabichou du Poitou / salade / frites

plat du jour :

pot-au-feu de canard / carottes et radis glacés / pommes de terre à la

savoyarde

café gourmand :

tartelette aux fruits à l'alsacienne / pana cotta aux fraises fraîches

petits fours

rochers aux noix / sablés au chocolat

lundi 13 mai

quiche lorraine / mesclun

poulet grillé à l'américaine / pommes paille

crêpes flambées / Paris-Brest

petits fours → visitandines / tuiles au gingembre

semaine 21

**TP
jeudi 23 mai**

assiette d'attente

asperges chaudes et hollandaise

burger du jour

pot-au-feu froid / mayonnaise / salade / frites

plat du jour :

pavé de truite, riz basmati, compotée d'échalote au vin rouge

café gourmand :

feuilleté aux fruits rouges, pana cotta à la fraise

petits fours

cookies aux noix / cornes de gazelle

lundi 20 mai

férié :

lundi de Pentecôte

Stage en entreprise du 25 mai au 6 juillet (?)