

Septembre

semaine 36

lundi 2 septembre
rentrée des élèves

jeudi 5 septembre
(chaque groupe ½ TP) visite et connaissance des locaux consignes en TP et en techno présentation de l'organisation des TP

semaine 37

lundi 9 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 / abaisser foncer une pâte Brisée

jeudi 12 septembre
SIRHA Lyon

semaine 38

lundi 16 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 19 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 23 septembre
tzatziki filet de lieu sauté pané purée de pommes de terre et carottes tartes alsacienne aux mirabelles

jeudi 26 septembre
assiette d'attente pizza burger du jour blanc de volaille pané sauté / fondue d'échalote au vin rouge / fromage de chèvre / salade de tomate / frites plat du jour cuisse de poulet sautée à la basquaise riz à la créole café gourmand poire pochée au vin rouge / tarte aux pommes petits fours biscuits hollandais au beurre / brownies aux noix

lundi 30 septembre
salade niçoise escalope de volaille aux champignons mini-ratatouille tarte alsacienne aux mirabelles

Octobre

semaine 40

jeudi 3 octobre
assiette d'attente : potage froid de concombre / chèvre rôti burger du jour chorizo / fondue d'oignons, courgettes / fromage de chèvre frites / salade plat du jour : filet frais de lieu pané / pommes vapeur / tomates provençale / tian de courgettes café gourmand : pana cotta aux framboises / tartelette alsacienne aux cerises petits fours Amaretti / baisers au chocolat

semaine 41

lundi 7 octobre

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

jeudi 10 octobre

assiette d'attente :
 gougères à la bourguignonne

burger du jour :
 filet de saumon, betterave rouge, sauce crème, salade/frites

plat du jour :
 pavé de truite sauce vin rouge, riz sauvage, compotée d'échalote

café gourmand :
 feuilleté aux pommes / Tiramisu

petits fours
 biscuits chocolat amandes / biscuits hollandais au beurre

semaine 42

lundi 14 octobre

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

jeudi 17 octobre

assiette d'attente :
 potage froid de petits pois / chèvre rôti sur toast

burger du jour
 steak haché de porc / fondue d'échalote au vin rouge / brie rôti /
 salade de saison / frites

plat du jour :
 filet de merlan pané / sauce mayonnaise échalotes / persil haché /
 pommes de terre vapeur / carottes Vichy

café gourmand :
 pana cotta aux fruits rouges / tartelette alsacienne aux pommes

petits fours
 caissettes aux amandes / cookies croquants aux chocolats

vacances de la Toussaint du 19 octobre au 3 novembre 2024 inclus

Novembre

semaine 45

lundi 4 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 / bavarois à l'orange

petits fours → galettes bretonnes / madeleines de
 Commercy / petits fours « chiffonnés » noix de coco /
 orange

jeudi 7 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 11 novembre

férié

brave

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 18 novembre

appareil à crème renversée,
 appareil à pot de crème,
 à pana cotta,
 crème anglaise
 la pâte feuilletée tarte fine aux pommes

jeudi 21 novembre

assiette d'attente :
 poireaux en gratin

burger du jour
 coppa / mozzarella / frisée / sauce aux herbes / frites

plat du jour :

crème pâtissière
la pâte à brioche
ragoût : le sauté de porc

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 25 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 28 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 2 décembre

salade landaise
croûtons de pain de mie
joue de bœuf braisée
purée de courges
choux de Bruxelles
crème brûlée aux anis de Flavigny / tartelette aux
poires et amandes

jeudi 5 décembre

assiette d'attente :
potage aux poireaux et pommes de terre crème à la ciboulette
burger du jour :
filet de canard, camembert, salade, frites
plat du jour :
cuisse de canard à la bourguignonne
pommes sautées à cru
café gourmand :
œufs à la neige / tarte fine aux pommes
petits fours de Noël
Bretzels à la cannelle, sablés aux noix glacés

semaine 50

lundi 9 décembre

tartare de saumon (détaillage en cuisine) et saumon
fumé
sur lit de mesclun / pain de mie maison
dos de colin à la dieppoise / riz safrané / purées de 3
légumes
bûche de Noël aux trois parfums
petits fours de Noël → Spekulatius / Spritz

jeudi 12 décembre

assiette d'attente :
soupe de poisson
burger du jour :
foie gras / mâche / compotée d'échalotes / frites
plat du jour :
poularde sauce suprême
champignons et petits oignons glacés / riz pilaf
café gourmand :
bûche de Noël
petits fours de Noël
croissants aux pignons de pin, Spekulatius

semaine 51

lundi 16 décembre

biscuit feuille /
crème mousseline / réalisation d'une bûche
réalisation d'un foie gras
(utilisation lors du menu du 14 décembre)
pâte feuilletée
crème d'amandes
Galette des Rois
les taillages (révision)

jeudi 19 décembre

tartine de pain de mie maison au saumon en rillettes et fumé et œufs
de poisson sur lit de mâche
civet de chevreuil / gelée de groseilles / chou rouge aux pommes /
ragoût de cèpes
pommes sautées à cru / purée de céleri
bûche de Noël
petits fours de Noël
croissants de lune à la vanille / Spritz

vacances de Noël du 21 décembre au 5 janvier 2025

Janvier

semaine 2

lundi 6 janvier 24

séance de nettoyages

pâte feuilletée / crème d'amandes / Galette des Rois

jeudi 9 janvier 2024

assiette d'attente :
potage de légumes façon cultivateur

burger du jour (Haute-Normandie)
émincé de blanc de volaille / pommes sautées / camembert rôti // frites

plat du jour :
poularde pochée sauce suprême / gratin dauphinois / haricots verts au beurre

café gourmand :
Galette des Rois

petits fours
délices aux amandes / duchesses pralinées

semaine 3

lundi 13 janvier

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

jeudi 16 janvier

assiette d'attente :
bisque de crevettes

burger du jour (Midi-Pyrénées):
cuisse de canard / roquette / Roquefort / frites

plat du jour :
côtes d'agneau persillées / pommes sautées à cru / purée de topinambours

café gourmand :
Galette des Rois/ Tiramisu

petits fours
galette façon « Saint-Michel » / macarons

semaine 4

lundi 20 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 23 janvier

assiette d'attente :
velouté de volaille aux champignons

burger lorrain :
steak haché de porc / lard / pommes de terre / munster-géromé / tombée d'oignons / scarole

plat du jour :
joue de bœuf braisée / carottes glacées / échalotes au vin rouge / pommes purée

café gourmand :
tarte au citron / pana cotta aux fruits rouges

petits fours
sablés façon « petits écoliers » / petits fours noirs et blancs

semaine 5

lundi 27 janvier

Carpaccio d'avocat et jambon cru sur lit de mesclun, petit pain maison

blanquette de volaille / riz Valenciennne émincée de chou

Paris-Brest / mousse légère au café et au chocolat

petits fours → sablés aux noix glacés / broyé du Poitou

jeudi 30 janvier

assiette d'attente :
velouté de moules safrané / fricassée de mollusques

burger alsacien :
choucroute / saucisse fumée / munster

plat du jour :
Bûche de Noël

café gourmand :
Tiramisu / tartelette au citron

petits fours
caissettes aux amandes / feuilles d'amandier

Février

semaine 6

lundi 3 février

pâte sablée
cuire une pâte à blanc
crème pâtissière
fond blanc de volaille
pâte à chou

jeudi 6 février

assiette d'attente :
Bisque de crustacés façon bouillabaisse
Croûtons à l'ail, sauce rouille

burger d'Anjou :
émincé de poulet / échalotes au vin rouge // pommes de terre sautées / salade

braiser	<i>plat du jour :</i> joue de bœuf braisée / 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
semaine 7	
lundi 10 février	jeudi 13 février
réaliser un fond blanc réaliser un roux réaliser un velouté poêler une volaille la crème anglaise : le bavarois aux œufs	<i>assiette d'attente :</i> consommé de volaille façon soupe chinoise <i>burger :</i> burger omelette / salade de carottes / fromage de vache frais / frites <i>plat du jour :</i> bœuf bourguignon / purée de carottes, céleri 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

semaine 10

lundi 17 février	jeudi 20 février
gougères bœuf bourguignon riz pilaf poires au vin glace à la cannelle petits fours	<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

vacances de du 22 février au 9 mars 2024

Mars

semaine 11

lundi 10 mars	jeudi 13 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	<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 (individuel) / fondant chocolat <i>petits fours</i> cookies croquants au chocolat / biscuits chocolat amandes

semaine 12

lundi 17 mars	jeudi 20 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 / framboisette caramélisée petits fours → Rothschild / sablés au chocolat	<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 / tarte au flan <i>petits fours</i> cookies pain d'épices / visitandines

semaine 13

lundi 24 mars	jeudi 27 mars
cuire sous la salamandre cuire des rillettes (utilisation le jeudi) la crème anglaise : les œufs à la neige les taillages (révision)	<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

lundi 31 mars
salade de champignons frais et mesclun / croûtons de pain de mie

pot-au-feu
légumes de la marmite

tarte au citron

Avril

semaine 13

jeudi 3 avril

assiette d'attente :

velouté aux champignons

burger du jour (Rhône-Alpes)

saucisse fumée de montagne / Reblochon / sauce gribiche / mesclun / frites

plat du jour :

fricassée de volaille / Gratin dauphinois / haricots verts au beurre

café gourmand :

pot de crème au chocolat / choux au craquelin

petits fours

rochers aux noix / sablés diamant

semaine 14

lundi 7 avril

œufs durs farcis aux champignons
Carré de porc aux pruneaux
flan de chou-fleur et brocoli
gratin dauphinois
entremets au fromage blanc et aux fruits

petits fours → palets bretons / petits fours aux flocons d'avoine

jeudi 10 avril

assiette d'attente :

tarte fines aux sardines

burger du jour (franc-comtois)

saucisse de Morteau / comté / cancoillotte / pommes de terre miette

plat du jour :

pot-au-feu de bœuf / petits légumes de la marmite, purée de topinambours / pommes de terre au jus

café gourmand :

mille-feuilles / pana cota vanille caramel au beurre salé

petits fours

brownies aux noix de pécan / comtesses

semaine 16

lundi 14 avril

brioche / savarin / baba /
le mille-feuilles
le tournage des légumes
les taillages (révision)

jeudi 17 avril

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 et légumes printaniers

café gourmand :

sorbet au chocolat / cake au chocolat et aux noisettes

petits fours

délices aux amandes / berrichons

vacances de Pâques du 19 avril au 4 mai 2025

Mai

semaine 19

lundi 5 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 8 mai

férié

semaine 20

lundi 12 mai

quiche lorraine / mesclun
poulet grillé à l'américaine / pommes paille
crêpes flambées / Paris-Brest
petits fours → visitandines / tuiles au gingembre

jeudi 15 mai

assiette d'attente :

asperges froides et leur mayonnaise

burger du jour (Charente)

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

semaine 21

lundi 19 mai

cuisson du pot-au-feu
le tournage des légumes
les taillages (révision)
la pâte feuilletée
les meringues

jeudi 22 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 :

charlotte mascarpone aux fraises, coulis

Stage en entreprise