

Février
semaine 6

lundi 3 février

mise en marinade des joues de bœuf
pâte sablée
cuire une pâte à blanc
crème pâtissière / crème anglaise
pâte à chou
taillages et tournages

pocher une volaille
réaliser un roux
réaliser un velouté

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

plat du jour :
joue de bœuf braisée / aux petits légumes / riz à la créole

café gourmand :
crème brûlée / tarte à l'orange

petits fours
sablés aux flocons d'avoine / tuiles aux amandes et à la vergeoise

semaine 7

lundi 10 février

pot-au-feu
pâte à génoise / pâte à biscuit feuille / pâte à biscuit
de Savoie
taillages et tournages

jeudi 13 février

assiette d'attente :
consommé de volaille façon soupe chinoise

burger :
burger omelette / salade de carottes /
fromage de vache frais / frites

plat du jour :
bœuf bourguignon / purée de carottes, céleri et brocoli /
pommes sautées à cru

café gourmand :
tartelettes au flan / pana cotta à la liqueur de café

petits fours
Rothschild / sablés au chocolat

semaine 10

lundi 17 février

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 20 février

assiette d'attente :
velouté au cresson

burger du jour (Auvergne):
jambon sec sauté / crème au bleu et Saint-Nectaire / frisée / frites

plat du jour :
cuisse de poulet en fricassée
salsifis à la crème
pommes de terre au lard

café gourmand :
charlotte aux pêches / feuilleté aux poires

petits fours
madeleine de Commercy / pain d'épices finlandais au gingembre

vacances de du 22 février au 9 mars 2024

Mars

semaine 11

lundi 10 mars

TA
découpage à cru de la volaille
cuisson en fricassée
escaloper des champignons
tourner des légumes (pdt)
ciseler des oignons
lever des filets de poissons
cuisson à l'unilatérale

jeudi 13 mars

assiette d'attente :
soupe de lentilles / lard croquant

burger du jour (pays basque):
jambon de Bayonne rôti, Ossau-Iraty, sauce au piment d'Espelette /
frites

plat du jour :
sauté de porc à la ciboulette / potentia / carottes et rutabagas glacés

café gourmand :
gâteau Grand Siècle (individuel) / fondant chocolat

petits fours
cookies croquants au chocolat / biscuits chocolat amandes

semaine 12

lundi 17 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

jeudi 20 mars

assiette d'attente :
tartelette à la Lorraine

burger du jour (Limousin):
steak haché de porc / galettes de pommes de terre / lard rôti /
fromage de chèvre / pousses d'épinards

plat du jour :
blanquette d'agneau / riz parisienne / carottes glacées au miel

café gourmand :
bavarois aux fruits exotiques, coulis de fruits rouges / tarte au flan

petits fours
cookies pain d'épices / visitandines

semaine 13

lundi 24 mars

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

jeudi 27 mars

assiette d'attente :
soupe Thourins à l'oignon

burger du jour (Centre):
rillettes de porc « maison » / fromage de chèvre / roquette / frites

plat du jour :

--

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
<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 / chou au craquelin <i>petits fours</i> 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
<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

semaine 16

lundi 14 avril
brioche / savarin / baba / le mille-feuilles le tournage des légumes les taillages (révision)

jeudi 17 avril
<i>assiette d'attente :</i> velouté de chou-fleur caramélisé <i>burger du jour (charolais)</i> époisses rôti sauce au Soumaintrain / œuf poché au vin / frites et salade verte <i>plat du jour :</i> poularde en cocotte à la bourguignonne petits pois et légumes printaniers <i>café gourmand :</i> sorbet au chocolat / cake au chocolat et aux noisettes <i>petits fours</i> 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
<i>assiette d'attente :</i> asperges froides et leur mayonnaise <i>burger du jour (Charentes)</i> rillettes de sardines / melon / chabichou du Poitou / salade / frites <i>plat du jour :</i> pot-au-feu de canard / carottes et radis glacés / pommes de terre à la savoyarde <i>café gourmand :</i> tartelette aux fruits à l'alsacienne / pana cotta aux fraises fraîches <i>petits fours</i>

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
Pavlova
petits fours
cookies aux noix / cornes de gazelle

Stage en entreprise