

Septembre

semaine 36

lundi 1er septembre
rentrée des élèves

jeudi 4 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 8 septembre
visite et connaissance des locaux / connaissance de la coutellerie connaissance de la batterie de cuisine / Émincer des concombres, des courgettes des oignons Hacher de l'ail faire sauter

jeudi 11 septembre
visite et connaissance des locaux / connaissance de la coutellerie connaissance de la batterie de cuisine / émincer des concombres, des courgettes des oignons Hacher de l'ail faire sauter

semaine 38

lundi 15 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 les taillages : en macédoine, en jardinière, ciseler, émincer

jeudi 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 les taillages : en macédoine, en jardinière, ciseler, émincer

semaine 39

lundi 22 septembre
pâte brisée abaissier 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
lundi 29 septembre
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 25 septembre
La pâte à pain Escaloper sauter des champignons la pâte à choux : confectionner, coucher, dorer, cuire, réaliser des gougères les taillages : en macédoine, en jardinière, ciseler, émincer présentation de l'organisation des TP

Octobre

semaine 40

jeudi 2 octobre
La pâte à pain Escaloper sauter des champignons la pâte à choux : confectionner, coucher, dorer, cuire, réaliser des gougères les taillages : en macédoine, en jardinière, ciseler, émincer présentation de l'organisation des TP

semaine 41

lundi 6 octobre
tzatziki filet de lieu sauté pané purée de pommes de terre et carottes tartes alsacienne aux mirabelles

jeudi 9 octobre
assiette d'attente : gougères à la bourguignonne Burger filet de saumon, betterave rouge, sauce crème, salade/frites plat du jour : 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 13 octobre	jeudi 16 octobre
salade niçoise escalope de volaille aux champignons mini-ratatouille tarte alsacienne aux mirabelles	<i>assiette d'attente :</i> potage froid de petits pois / chèvre rôti sur toast Burger steak haché de porc / fondue d'échalote au vin rouge / brie rôti / salade de saison / frites <i>plat du jour :</i> filet de merlan pané / sauce mayonnaise échalotes / persil haché / pommes de terre vapeur / carottes Vichy <i>café gourmand :</i> far framboises et à la vanille / tartelette alsacienne aux pommes <i>petits fours</i> caissettes aux amandes / cookies croquants aux chocolats

vacances de la Toussaint du 18 octobre au 2 novembre 2025 inclus

Novembre

semaine 45

lundi 3 novembre	jeudi 6 novembre
Quiche à la Lorraine sur lit de mâche blanc de barbue 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	<i>assiette d'attente :</i> soupe fraîche aux champignons Burger lard grillé / émincé de légumes crus / cheddar fondu / frites <i>plat du jour :</i> Poulet rôti / pommes de terre sautées, petits pois à l'anglaise <i>café gourmand :</i> crème caramel / fondant au chocolat <i>petits fours</i> sablés diamant / duchesse praliné

semaine 46

lundi 10 novembre	jeudi 13 novembre
Tarte à l'oignon bœuf bourguignon pommes de terre vapeur poires pochées au vin rouge et cassis flan de semoule Petits fours : gâteau des sables tuiles aux amandes	<i>assiette d'attente :</i> potage Parmentier Burger jambon du Morvan grillé / soumaintrain / sauce à la crème et à la ciboulette / frites / salade <i>plat du jour :</i> truite aux amandes / Pommes sautées à cru / petits pois à la française <i>café gourmand :</i> crème brûlée / tarte feuilletée aux poires et amandes <i>petits fours</i> galettes nantaises / pains d'épices finlandais au gingembre

semaine 47

lundi 17 novembre	jeudi 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	<i>assiette d'attente :</i> poireaux en gratin Burger coppa / mozzarella / frisée / sauce aux herbes / frites <i>plat du jour :</i> côte de porc panée sautée purée de pommes de terre / gratin de courge <i>café gourmand :</i> choux chantilly / œufs à la neige <i>petits fours</i> brownies aux noix, cookies aux flocons d'avoine et aux noisettes

semaine 48

lundi 24 novembre	jeudi 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

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

Décembre

semaine 49

lundi 1er décembre	jeudi 4 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	<i>assiette d'attente :</i> potage aux poireaux et pommes de terre crème à la ciboulette Burger filet de canard, camembert, salade, frites <i>plat du jour :</i> cuisse de canard à la bourguignonne pommes sautées à cru <i>café gourmand :</i> œufs à la neige / tarte fine aux pommes <i>petits fours de Noël</i> Bretzels à la cannelle, sablés aux noix glacés

semaine 50

lundi 8 décembre	jeudi 11 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	<i>assiette d'attente :</i> soupe de poisson Burger foie gras / mâche / compotée d'échalotes / frites <i>plat du jour :</i> poularde sauce suprême champignons et petits oignons glacés / riz pilaf <i>café gourmand :</i> bûche de Noël <i>petits fours de Noël</i> croissants aux pignons de pin, Spekulatius

semaine 51

lundi 15 décembre	jeudi 18 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)	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 <i>petits fours de Noël</i> croissants de lune à la vanille / Spritz

vacances de Noël du 20 décembre au 4 janvier 2025

Janvier

semaine 2

lundi 5 janvier 24
séance de nettoyages
pâte feuilletée / crème d'amandes / Galette des Rois

jeudi 8 janvier 2024
séance de nettoyages
pâte feuilletée / crème d'amandes / Galette des Rois

semaine 3

lundi 12 janvier
pâte sablée cuire une pâte à blanc pâte feuilletée crème d'amandes Galette des Rois le ragoût

jeudi 15 janvier
<i>assiette d'attente :</i> potage de légumes façon cultivateur Burger 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 4

lundi 19 janvier
salade de crevettes et crabe aux agrumes poulet poêlé grand'mère / pommes miettes / choux de Bruxelles choux au craquelin / crème caramel tuiles aux amandes et à la vergeoise/ sablés façon « petits écoliers »

jeudi 22 janvier
<i>assiette d'attente :</i> velouté de volaille aux champignons Burger 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 / petits fours noirs et blancs

semaine 5

lundi 26 janvier
pâte sablée cuire une pâte à blanc crème pâtissière fond blanc de volaille pâte à choux braiser

jeudi 29 janvier
<i>assiette d'attente :</i> velouté de moules safrané / fricassée de mollusques Burger 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

Février

semaine 6

lundi 2 février
Carpaccio d'avocat et jambon cru sur lit de mesclun, petit pain maison blanquette de volaille / riz Valencienne émincée de choux Paris-Brest / mousse légère au café et au chocolat petits fours → sablés aux noix glacés / broyé du Poitou

jeudi 5 février
<i>assiette d'attente :</i> Bisque de crustacés façon bouillabaisse Croûtons à l'ail, sauce rouille Burger émincé de poulet / échalotes au vin rouge / / pommes de terre sautées / salade <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

vacances de du 9 février au 22 février 2025

semaine 7

lundi 23 février
pâte sablée cuire une pâte à blanc

jeudi 26 février
<i>assiette d'attente :</i> consommé de volaille façon soupe chinoise

crème pâtissière
fond blanc de volaille
pâte à choux
braiser

burger omelette / salade de carottes /
fromage de vache frais / frites
plat du jour :
boeuf 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

Mars

semaine 10

lundi 2 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 5 mars

assiette d'attente :
velouté au cresson

*Burger 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

semaine 11

lundi 9 mars

réaliser un fond blanc
réaliser un roux
réaliser un velouté
poêler une volaille
la crème anglaise : le bavaois aux œufs

jeudi 12 mars

assiette d'attente :
soupe de lentilles / lard croquant

Burger jambon de Bayonne rôti, Ossau-Iraty, sauce au piment
d'Espelette / frites
plat du jour :
sauté de porc à la ciboulette / polenta / carottes et rutabagas glacés
café gourmand :
gâteau Grand Siècle (individuel) / fondant chocolat
petits fours
cookies croquants au chocolat / biscuits chocolat amandes

semaine 12

lundi 16 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 au vin / framboisette caramélisée
petits fours → Biarritz / sablés au chocolat

jeudi 19 mars

assiette d'attente :
quiche à la Lorraine

Burger steak haché de porc / galettes de pommes de terre / lard rôti /
fromage de chèvre / pousses d'épinards
plat du jour :
blanquette de volaille / riz parisienne / carottes glacées au miel
café gourmand :
bavaois aux fruits exotiques, coulis de fruits rouges / tarte au flan
petits fours
cookies pain d'épices / visitandines

semaine 13

lundi 23 mars

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

jeudi 26 mars

assiette d'attente :
soupe Thourins à l'oignon

Burger 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
café gourmand :
bavaois à la liqueur de café / Biscuit de Savoie / coulis au chocolat
petits fours
cookies « vintage » aux pépites de chocolat / sablés aux noisettes

lundi 30 mars

salade de champignons frais et mesclun / croûtons
de pain de mie

pot-au-feu

tarte au citron

Avril

semaine 14

jeudi 2 avril
<i>assiette d'attente :</i> velouté aux champignons <i>burger du jour (Rhône-Alpes)</i> Burger 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

vacances de Pâques du 5 au 19 avril 2026

semaine 17

lundi 20 avril
d'avoine brioche / savarin / baba / le mille-feuilles le tournage des légumes les taillages (révision)

jeudi 23 avril
<i>assiette d'attente :</i> tarte fines aux sardines Burger 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 18

lundi 27 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

jeudi 30 avril
<i>assiette d'attente :</i> Oeufs en meurette <i>ger du jour (charolais)</i> époisses rôti Burger sauce au Soumaintrain / steak de Charolais / frites et salade verte <i>plat du jour :</i> poularde en cocotte à la bourguignonne petits pois et légumes printaniers <i>café gourmand :</i> bavaois vanille/pistache / cake au chocolat et aux noisettes <i>petits fours</i> délices aux amandes / berrichons

Mai

semaine 19

lundi 4 mai
cuisson du pot-au-feu la pâte brisée (révision) la pâte feuilletée (révision) la pâte sablée (révision) la cuisson à blanc taillages (révisions) le tournage des légumes

jeudi 7 mai
<i>assiette d'attente :</i> asperges froides et leur mayonnaise Burger au rillettes de sardines / 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 20

lundi 11 mai
quiche lorraine / mesclun poulet grillé à l'américaine / pommes paille crêpes flambées / Paris-Brest petits fours → visitandines / tuiles au gingembre

jeudi 14 mai
FERIE

semaine 21

lundi 18 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 21 mai
<i>assiette d'attente</i> asperges chaudes et hollandaise <i>burger du jour</i> pot-au-feu froid / mayonnaise / salade / frites <i>plat du jour :</i> pavé de truite, riz basmati, compotée d'échalote au vin rouge <i>café gourmand :</i> charlotte mascarpone aux fraises, coulis Pavlova <i>petits fours</i>

*Stage en entreprise
du 25 mai au 4 juillet*

secours :

assiette d'attente :

bisque de crevettes

Burger 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