

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi
<u>3 septembre</u>	<u>4 septembre</u>	<u>5 septembre</u>	<u>6 septembre</u> Production chalets de st néré	<u>6 septembre</u> TA 2CAP2	<u>7 septembre (1ère)</u> Soupe de poissons ½ magret à l'orange Ardoise de desserts TA : Filet de limande bonne femme (poisson plat)
<u>10 septembre (GA et GB)</u> Présentation globale du fonctionnement en TP	<u>11 septembre</u> TA 1CAP2 Présentation, visite des locaux, fonctionnement en TP	<u>12 septembre (GA et GB)</u> Distribution des tenues	<u>13 septembre</u> Macédoine mayonnaise Escalope Viennoise ½ tomate rôtie – PP Française Assortiment de chou	<u>13 septembre</u> TA 2CAP2 Tarte à l'oignon	<u>14 septembre (2CAP2)</u> Poulet cocotte grand-mère P. cocottes - Fagot HV Aumônière Normande TA : Œuf poché Bragance
<u>17 septembre (GB)</u> Champignons, oignons, échalotes, poireaux, citron, laitue	<u>18 septembre</u> TA 1CAP2 Champignons, oignons, échalotes, poireaux, citron, laitue	<u>19 septembre (GB)</u> Pomme de terre, carottes, navets	<u>20 septembre</u> Salade Niçoise Osso bucco Milanaise Spaghetti Tarte fine / Abricots flambés	<u>20 septembre</u> TA 2CAP2 Tourte d'osso bucco	<u>21 septembre (1ère)</u> Œufs brouillés Médailon de veau sauté Bragance Aumônière Normande, caramel au cidre TA : Merlan à l'anglaise (poisson rond)
<u>24 septembre (GA)</u> Champignons, oignons, échalotes, poireaux, citron, laitue	<u>25 septembre</u> TA 1CAP2 Pomme de terre, carottes, navets	<u>26 septembre (GA)</u> Pomme de terre, carottes, navets	<u>27 septembre</u> Saucisson en brioche Darne de merlu pochée Flan de légumes – P vapeur Crème brûlée aux fruits	<u>27 septembre</u> TA 2CAP2 Amandine aux fruits rouges	<u>28 septembre (2CAP2)</u> Grecque de légumes Steak sauté Bercy P Pont-neuf – ½ tomate rôtie Pot de crème TA : Filet de limande Bonne femme
<u>1^{er} octobre (GB)</u> Pâte à chou (P dauphine) Pâte brisée (Tarte aux poireaux)	<u>2 octobre</u> TA 1CAP2 Pâte à chou (chouquettes) Pâte sablée (petit sablé)	<u>3 octobre (GA)</u> pâte à chou (P dauphine) Pâte brisée (Tarte à l'oignon)	<u>4 octobre</u> Crème Dubarry Poulet grillé Américaine P paille/Gaufrette - + garniture Tiramisu	<u>4 octobre</u> TA 2CAP2 Allumette au fromage	<u>5 octobre (1ère)</u> Œuf poché Bragance Filet mignon de porc aux agrumes Autour de la poire/Flambage TA : Quenelle de merlan Bonnefoy (mousseline)
<u>8 octobre</u>	<u>9 octobre</u> TA 1CAP2 Laitue, batavia, feuille de chêne, œuf dur, tomate, échalotes	<u>10 octobre (3ème PP)</u> Tarte aux poireaux	<u>11 octobre</u> Tarte à l'oignon Médailon de veau Duroc P purée – Légumes tournés Crêpes / Crêpes flambées garnies	<u>11 octobre</u> TA 2CAP2 Paris Brest	<u>12 octobre (2CAP2)</u> Potage cultivateur Faux filet Béarnaise P paillason – carottes persillées Tarte en Bande TA : Filet truite grenobloise

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi midi</u>	<u>Jeudi soir</u>	<u>Vendredi</u>
<u>15 octobre</u>	<u>16 octobre</u> TA 1CAP2	<u>17 octobre (3^{ème} PP)</u>	<u>18 octobre</u> Crème de moules Carré de porc Choisy Beignet aux fruits, coulis de fruits rouges	<u>18 octobre</u> TA 2CAP2 St Honoré	<u>19 octobre (1^{ère})</u> Soupe de poissons Faux filet Béarnaise Assortiment de desserts + découpe de fruits salade TA : <u>Œuf poché Bragançe</u>
<u>5 novembre (GA)</u> Tarte à l'oignon Escalope de poulet chasseur Riz créole Crème renversée au caramel	<u>6 novembre</u> Produit de la mer Carré de porc Tarte au citron	<u>7 novembre (GA)</u> Macédoine de légumes Côte de porc charcutière Pomme vapeur Tarte aux pommes	<u>8 novembre</u> Gâteau d'omelettes plates Caneton Bigarade Tomate cerise, fond d'artichaut, HV Singapour	<u>8 novembre</u> Risotto chipirons Dos de bar grillé, rémoulade légère de racines Fromages Charlotte aux poires	<u>9 novembre (2CAP2)</u> Talmouse au Roquefort Filet de truite meunière Riz à l'espagnole Flan au caramel TA : <u>Ballottine de volaille, jus au thym</u>
<u>12 novembre (GB)</u> Tarte aux poireaux Escalope de poulet au curry Riz créole Crème brûlée vanille	<u>13 novembre</u> Œufs Filet mignon de porc Aumônière Normande + flambage	<u>14 novembre (GB)</u> Macédoine de légumes Côte de porc chasseur Pomme vapeur Tarte aux pommes	<u>15 novembre</u> Œufs farcis Chimay Epaule d'agneau, crème d'ail Macaronis aux légumes verts Soufflés glacés	<u>15 novembre</u> Asperges vertes Caneton poêlé à l'orange Fromages Tarte au citron revisitée	<u>16 novembre (1^{ère})</u> Œuf poché sauce choron Ballottine de volaille Amandine aux poires TA : <u>Pilaf de fruits de mer braisée</u>
<u>19 novembre (GA)</u> Crème Dubarry Escalope viennoise P miettes Flan au café	<u>20 novembre</u> Rouget Magret de canard Bavarois exotique	<u>21 novembre (GA)</u> Velouté Choisy Curry d'agneau Riz madras Choux pâtissière	<u>22 novembre</u> Potage St Germain aux croûtons Blanquette de veau Riz pilaf – fenouil braisé Tarte au chocolat	<u>22 novembre</u> Aumônière de coquillages Echine de porc fermier Fromages Entremet poire/choco	<u>23 novembre (2CAP2)</u> Macédoine de légumes Merlan à l'anglaise P vapeur, carottes glacées Tarte aux pommes TA : <u>Paupiette basquaise braisée</u>
<u>26 novembre (GB)</u> Crème crécy Escalope viennoise P cocottes Flan au chocolat	<u>27 novembre</u> RJ3E ??	<u>28 novembre (GB)</u> Potage julienne Darblay Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Choux pâtissière	<u>29 novembre</u> Moules farcies Bourguignon de bœuf P vapeur – carottes glacées Pudding Diplomate	<u>29 novembre</u> Œuf poché du vigneron Galette de lapereau aux herbes Fromages Blinis au chocolat	<u>30 novembre (1^{ère})</u> Papillote de la mer aux saveurs du jardin Poulet cocotte grand-mère Bavarois aux fruits TA : <u>Crème Carmen (liaison au riz)</u>

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi midi</u>	<u>Jeudi soir</u>	<u>Vendredi</u>
<p>3 décembre (GA) Omelette plate aux herbes Steak Bordelaise Légumes tournés Génoise, crème anglaise</p>	<p>4 décembre Brochette de poissons Caille Poires + flambage</p>	<p>5 décembre (GA) Salade niçoise Fricassée de volaille à l'ancienne, blé Ile flottante</p>	<p>6 décembre Euf cocotte, crème de poivrons Filet de sole bonne femme Risotto de légumes Tarte au citron</p>	<p>6 décembre Tartare de saumon Paupiette de veau Fromages Poires pochées caramélisées</p>	<p>7 décembre Remise des diplômes</p>
<p>10 décembre (GB) Salade niçoise Steak aux poivres Légumes tournés Génoise, crème anglaise</p>	<p>11 décembre Asperge Agneau Tulipe de fruits</p>	<p>12 décembre (GB) Omelette plate aux herbes Bœuf bourguignon Pdt tournées Ile flottante</p>	<p>13 décembre REPAS</p>		<p>13 décembre VANEL</p>
<p>17 décembre (GA) Moules Poulettes Poulet cocotte grand-mère P cocottes Tarte alsacienne aux pommes</p>	<p>18 décembre ½ pomelos cerisette Rouget Suprême de volaille Amandine cassis</p>	<p>19 décembre (GA) Crème de moules au safran Goujonnettes de merlan Légumes tournés Pain perdu, crème anglaise</p>	<p>20 décembre Soupe de poissons Pintade sur canapé P cocottes – flan d'épinards Buche de Noël</p>	<p>20 décembre Tonnelet de saumon Filet mignon en croûte Fromage Omelette Norvégienne</p>	<p>21 décembre (2CAP2) Tarte à l'oignon Poulet sauté chasseur Gratin dauphinois Fruits condés TA : Feuilleté de fruits de mer</p>
<p>7 janvier (GB) Légumes à la grecques (asperge, fenouil, fd artichaut) Côte de porc charcutière P mousseline Frangipane</p>	<p>8 janvier Cocktail de crevette Assiette végétarienne Jambonnette de volaille au cidre Paris-brest</p>	<p>9 janvier (GB) Omelette roulée Darne de saumon, beurre MH Riz aux petits légumes Tarte Bourdaloue</p>	<p>10 janvier Eufs brouillés portugaise Lotte à l'américaine Riz pilaf – chou fleur Tarte alsacienne</p>	<p>10 janvier Soupe de poissons Jambonnette des gourmets Fromages Fin gâteau aux poires rôti.</p>	<p>11 janvier (1ère) Salade de la mer Ballottine de volaille à l'estragon Croustade amande-poire + ananas TA : Tartelette à l'oignon</p>
<p>14 janvier (GA) Gratiné à l'oignon ½ magret sauce poivre P paille – ½ tomate provençale Bavarois Rubané</p>	<p>15 janvier Paupiette de poissons Magret de canard farci Mille-feuille aux fraises</p>	<p>16 janvier (GA) Potage cultivateur Steak sauté sauce Bordelaise P pont neuf Bavarois fruits rouges</p>	<p>17 janvier Buffet de crudités Fricassée de volaille au curry Riz madras – courgettes tournées Ile flottante</p>	<p>17 janvier Filet de rouget Train de côtes rôti P Elisabeth – flan de courgettes Fromages Pain perdu aux framboises</p>	<p>18 janvier (2CAP2) Tartare de légumes Fricassée de volaille Riz pilaf Génoise, crème anglaise TA : Gougère au fromage</p>

Lundi <u>21 janvier</u> Allumette au fromage Navarin d'agneau printanier Crêpes + flambage	Mardi <u>22 janvier</u> REPAS MUCCO	Mercredi <u>23 janvier</u> Œufs brouillés portugaise Filet de limande meunière Légumes tournés Paris-brest	Jeudi midi <u>24 janvier</u> Truite grenobloise Poulet rôti Gratin Dauphinois – céleri braisé Assortiment d'éclairs	Jeudi soir <u>24 janvier</u> Crème moussueuse de Butternut Côte de bœuf grillée sauce béarnaise Fromages Succès au chocolat	Vendredi <u>25 janvier (1^{ère})</u> Risotto de la mer Râble de lapin, jus au thym Tarte à l'abricot TA : Soupe Tourin (l'aison à base d'œuf)
<u>28 janvier</u> Œuf cocotte florentine Blanc de volaille estragon ou paprika Caviar d'aubergine Mille feuilles	<u>29 janvier</u> Légumes et herbes Selle d'agneau en 2 cuissons Tarte aux pignons sauce pistache	<u>30 janvier</u> Moules marinières Poulet cocotte grand-mère P croquette Charlotte poire chocolat	<u>31 janvier</u> Œuf poché bourguignonne Gigot d'agneau Fagot HV – P duchesse Pithiviers	<u>31 janvier</u> Poivrons doux d'Espelette Epaule d'agneau Fromages Mille feuilles tiède	<u>1^{er} février (2CAP2)</u> Crudités Côte de porc charcutière P purée – champignons sautés TA : Tourte pommes / pruneaux
<u>4 février</u> Tarte aux poireaux Rôti de porc (longe) ½ tomate provençale – purée de carotte Forêt noire	<u>5 février</u> Canapés Carré d'agneau rôti Mille feuilles	<u>6 février</u> Talmouse en tricornne Bœuf bourguignon Purée de pomme de terre Tarte en bande	<u>7 février</u> Tartare de saumon Contrefilet rôti Jardinière de légumes Bavarois rubané	<u>7 février</u> pdt au Rocamadour Mignon de porc à la moutarde Fromages Crème brûlée à la pistache	<u>8 février (1^{ère})</u> Œuf mollet frit Jambonnette de volaille grand-mère Assortiment de desserts TA : Moules farcies beurre d'escargot
<u>11 février</u> Tomate monégasque Escalope de veau viennoise Etuveé de fèves Profiteroles au chocolat	<u>12 février</u> Variation de légumes marinés Filet mignon de porc à l'orange Crème brûlée à la vanille + ananas flambés	<u>13 février</u> Œuf farci Chimay Steak grillé sauce cocktail (salle) Pâte fraîche Sorbet mignardises	<u>14 février</u> Ficelle picarde Dos de cabillaud Suchet P vapeur – Bohémienne de légumes Tarte Tatin – glace vanille	<u>14 février</u> Repas ST VALENTIN	<u>15 février (1^{ère})</u> Mille feuilles de rouget Caneton poêlé aux cerises Garniture Montmorency Ile flottante
<u>18 février</u> Œufs mimosa Légumes farcis, salade verte Pithiviers	<u>19 février</u> Cocktail Florida Encornet farci braisé Poulet Entremet à la poire	<u>20 février</u> Soufflé au fromage Osso bucco milanaise Risotto Poire pochée au vin rouge glace vanille	<u>21 février</u> Œuf mollet florentine Poulet crapaudine P persillées – aubergines sautées Génoise – crème anglaise	<u>21 février</u> Quenelle de brochet Jarret de veau Petits légumes Fromages Panaché de crêpes fourrées et flambées	<u>22 février (1^{ère})</u> Pavé de saumon, sauce vin blanc Râble de lapin farci Tulipe de fruits rouges, crème vanillée

<u>Lundi</u>	<u>11 mars</u> Soupe de poissons Veau marengo P vapeur Biscuit roulé (vanille/choco)	<u>12 mars</u> Raviole aux crevettes Magret de canard Sablé breton, crème aux agrumes	<u>13 mars</u> Gnocchi romaine Poulet américaine Crêpe soufflée	<u>14 mars (3^{ème} PP)</u> Tarte aux poireaux Blanc de poulet au paprika Riz créole Poire Belle-Hélène	<u>14 mars</u> St jacques grillées Parmentier de confit Fromages Contraste café choco	<u>15 mars (2CAP2)</u> Beignet pignatelli sauce tomate
<u>Mardi</u>	<u>18 mars</u> Beignet Pignatelli, sauce tomate Steak grillé beurre MH Etuveé d'épinard – P purée Ile flottante - mignardises	<u>19 mars</u> Lentilles vertes et œuf Filet de dorade unilatérale + flambage fenouil Fondant au caramel, pommes façon Tatin	<u>20 mars</u> Moules farcies Poulet crapaudine Gratin dauphinois St Honoré	<u>21 mars (3^{ème} PP)</u> Tarte à l'oignon Côte de porc charcutière P purée – Champignons persillés Fruits melba – coulis de fruits rouges	<u>21 mars</u> Repas PROVENCE	<u>22 mars (2CAP2)</u> TA 2CAP2 Saucisson en broche sauce madère
<u>25 mars</u> Œuf au plat sauce basquaise Steak double sauté (salle) Tians de légumes Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel	<u>26 mars</u> Rouget Faux filet à l'ancienne + double Fondant chocolat	<u>27 mars</u> Salade niçoise Filet mignon de porc à l'olive noire Lentille verte Amandine fruits rouges	<u>28 mars</u> Œuf mollet florentine Râble de lapin, jus d'herbes Ratatouille Panna cotta	<u>28 mars</u> Tourte chaude de lapereau Médailon de lotte au cidre Fromages Parfait au thé	<u>29 mars (1^{ère})</u> Œuf poché façon florentine Paupiette Basque Mousse choco/pralin TA : Noix de st Jacques florentine	
<u>1^{er} avril</u> Œuf mollet frit au bacon Truite meunière P noisette Tarte Bourdaloue	<u>2^{avril}</u> Œuf poché bourguignonne Bar farci Cascade de légumes Tarte aux 2 chocolats	<u>3 avril</u> Spaghetti aux fruits de mer Darne de merlu Fagot HV, ½ tomate provençale Mousse au chocolat Palmier	<u>4 avril</u> Tarte saumon-épinards Magret poivre vert P pont neuf Profiteroles chocolat	<u>4 avril</u> Torsade de limande et saumon Boulangère de filet mignon et d'artichaut Fromages Tarte aux pommes impératrice	<u>5 avril (2CAP2)</u> Spaghetti Napolitaine Mignon de porc à la moutarde Flageolet TA : St Honoré	
<u>8 avril</u> Jalousie au fromage Pintade sur canapé Bouquetière de légumes Moelleux chocolat – crème anglaise	<u>9 avril</u> Omelette aux fruits de mer Epaule d'agneau Fondant chocolat	<u>10 avril</u> Gnocchi parisienne Risotto de la mer Beignet pommes/banane coulis de fruits rouges	<u>11 avril</u> Gnocchi parisienne Côte d'agneau maréchale Fond d'artichaut – P gaufrettes Tarte aux fruits	<u>11 avril</u> Saumon craquant aux asperges Selle d'agneau rôtie à l'estragon Fromages Entremet moelleux au chocolat	<u>12 avril (1^{ère})</u> Salade de nos campagnes Epaule d'agneau farcie Parfait glacé au grand- Marnier TA : Omelette roulée aux crevettes	
<u>15 avril</u> E	<u>16 avril</u> S	<u>17 avril</u> P	<u>18 avril</u> A	<u>18 avril</u> G	<u>19 avril</u> NE	

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Judi midi</u>	<u>Judi soir</u>	<u>Vendredi</u>
<p>6 mai</p> Buffet de crudités (carottes, betterave, concombre, céleri rave, tomate, salade) Lotte aux fruits de mer Riz pilaf Singapour	<p>7 mai</p> Œufs brouillés en 2 saveurs Râble de lapin Crêpes aux poires	<p>8 mai</p>	<p>9 mai</p> Gratinée à l'oignon Veau marenngo Blé – choux Bruxelles Dartois aux amandes	<p>9 mai</p> Mousse de poissons coulis de crevettes Train de côtes en croûte de sel Fromages Opéra	<p>10 mai (1^{ère})</p> Œufs brouillés en 2 saveurs Râble de lapin Tarte fines aux pommes glace vanille
<p>13 mai</p> Œuf au jambon en gelée Laperreau aux champignons Carotte, navet, courgette glacées Riz à l'impératrice	<p>14 mai</p> Rouget Pigeons en salmis Crêpes façon Normande + flambage	<p>15 mai</p> Quiche lorraine Veau marenngo P vapeur Poire belle-Hélène Mignardises	<p>16 mai</p> Légumes à la grecque Poularde sauce suprême Riz Pilaf Mille feuilles	<p>16 mai</p> Céviche de thon et crevettes Blanquette de sanglier forestière Fromage Entremet vanille / noix	<p>17 mai</p> Dernière consigne avant départ en stage
<p>20 mai</p> Tomate aux crevettes (salle) Tarte paysanne Rôti de bœuf Fagot d'asperge – choux fleur béchamel Tarte citron	<p>21 mai</p> Œufs Filet mignon de porc Aumônière Normande + flambage	<p>22 mai</p> Mousse d'asperge Blanc de volaille au curry Riz madras Soufflé grand-Marnier	<p>23 mai</p>	<p>23 mai</p>	<p>24 mai</p>
<p>27 mai</p> Gaspacho Mix-grill Petit pois paysanne Fruits melba Mignardises	<p>28 mai</p> Produit de la mer Carré de porc Tarte au citron	<p>29 mai</p>	<p>30 mai</p>	<p>30 mai</p>	<p>31 mai</p>
<p>3 juin</p>	<p>4 juin</p>	<p>5 juin</p>	<p>6 juin</p>	<p>6 juin</p>	<p>7 juin</p>
Menu à voir					
Nettoyage + examen					