

## **PREVISIONS DE MENUS :**



Changements potentiels  
en fonction des apprentissages  
des élèves !!!

Chères clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous présenter les menus que nous vous servirons lors du 1<sup>er</sup> semestre de l'année scolaire 2011/2012.

Notre restaurant d'application est ouvert à toutes et à tous le mardi ou le vendredi à partir de 12 heures, n'hésitez pas à réserver et à venir nous rendre visite !!!

Le restaurant d'application peut également être ouvert le mardi ou le jeudi sur réservation (minimum 15 personnes).



A très bientôt...

*Les élèves de CAP et leurs professeurs*

**SEGPA COLLEGE**

**P.BERT**

**2, rue P.BERT  
76400 FECAMP**

**RESTAURANT  
D'APPLICATION**

---

**MENU à 12 €**

---



**RESERVATION**

**INDISPENSABLE :**

☎ 02.35.10.24.89

☎ 02.35.10.24.66

## **SEPTEMBRE 2011**

### Vendredi 23 Septembre :

- Tomates farcies macédoine
- Blanquette de veau à l'ancienne, duo de riz
- Mousse glacée au chocolat blanc et cerises Amarena

### Vendredi 30 Septembre:

- Salade de chèvre chaud
- Contre filet rôti, jardinière de légumes
- Coulant au chocolat, crème anglaise

## **OCTOBRE 2011**

### Vendredi 07 Octobre :

- Assiette de charcuterie
- Pavé de poisson à la Dieppoise, purées de légumes
- Riz au lait fondant, crèmeux framboise

### Mardi 11 Octobre :

- Goujonnettes de poisson sauce tartare
- Brochette de volaille aux épices, riz Pilaf
  - Tarte Tatin

### Vendredi 21 Octobre :

*A l'occasion de la semaine du goût, nous vous proposons un menu « tout fromage »*

- Assortiments de bouchées fromagères
- Roulé de porc au jambon et comté, frites de Cantal et muffins au reblochon
- Cheese-cake au café et spéculoos

**Menu à 16 €**

## **NOVEMBRE 2011**

### Vendredi 04 Novembre :

- Crème fondante au foie gras
- Pavé de saumon rôti au lard, embeurrée de choux
  - Religieuse au chocolat

### Mardi 08 Novembre :

- Raviole ouverte de moules
- Steak tartare, pommes de terre « country »
  - Ile flottante

### Vendredi 18 Novembre :

- Atteraux d'escargot et mesclun provençal
- Darne de saumon au beurre blanc, petits pois paysan
  - Millefeuille au chocolat

## **DECEMBRE 2011**

### Vendredi 02 Décembre :

*Pour cette date, nous inversons les équipes de salle et de cuisine.....*

### Vendredi 09 Décembre :

## **EXAMEN S1**

*Le menu vous sera communiqué sur demande !!!*

### Vendredi 16 Décembre :

#### **Menu de Noël**

- Cappuccino de pois cassés
- Entrecôte sautée Bordelaise, légumes tournés et glacés
- Bûche framboise chocolat

**Menu à 16 €**

## **JANVIER 2011**

### Vendredi 06 Janvier :

- Tartelette d'œufs mollets Florentine
- Poulet fermier rôti, garniture Grand-mère
  - Tiramisu

### Mardi 10 Janvier :

- Saumon fumé par nos soins
- Navarin aux pommes
- Tarte aux poires Bourdaloue

### Vendredi 20 Janvier :

- Consommé de bœuf brunoise
- Panaché de poisson sauce Noilly, assortiments de légumes
  - Crêpes flambées

### Vendredi 27 Janvier :

- Terrine de campagne « maison »
- Osso bucco Milanaise, spaghettis au beurre
  - Forêt noire

**Afin de pouvoir répondre à des réservations plus tardives, les menus du deuxième semestre vous seront envoyés au mois de Décembre**

↳ nous comptons sur vous, réservez vite...

*Merci d'avance et à très bientôt...*

