

Février, Mars et Avril 2023	Mardi	Jeudi (soir)	Vendredi
20/02 au 24/02	Salade Lyonnaise Bavette à l'échalote, pommes frites Dessert des pâtisseries	-Crème de crustacés, raviole de légumes -Poisson du marché façon dieppoise, pressé de pomme de terre Ou -Echine de porc de porc basse température, Arto gorio et champignon -Dessert des pâtisseries	-Accras de morue, tartare de dorade à la tahitienne Ou -riz sauté aux gambas -Colombo de volaille fermières -Ananas flambé (restaurant), Crèmeux vanille et croustillant coco
27/02 au 02/03	RESTAURANT FERME Prestation extérieure		-Gravlax de saumon au curcuma Ou -Carottes au curry et œuf -Jambonnettes de volailles au raz el hanout Servies comme un tajine -Piores rôties au miel et aux épices, madeleines
06/03 au 10/03	- Avocat aux crevettes -Poulet sauté façon basquaise, Frites au couteau -Dessert des pâtisseries	-Mousseline de carotte au cumin, Fromage de chèvre frais et tuile noisette -Filets de maquereaux à la plancha, Céleri et jus de viande Ou -Poitrine de veau crousti fondante -choux crème vanille, confit poire et pruneaux	-Veau des Aldudes comme un vitello tonato Ou -chipirons et xingar -Merlu de saint jean de luz risotto émulsion chorizo Oteiza -Pommes "Eztigar", mousse sagardoa, dulce de leche

13/03 au 17/03	-Croustillant de chèvre, Légumes croquants. -Escalope de volaille milanaise, Pâtes fraîches -Dessert des pâtissiers	-Hareng fumé, crème granny Smith et raifort -Médailon de lotte au lard, Lentille d'Aquitaine au Xeres et coulis estragon - Ou -Paleron de bœuf braisé, gnocchis de légume -Sablé Basque, marmelade rose et litchi, mousse vanille et sorbet framboise	RESTAURANT FERME Elèves en stage
20/03 au 24/03	-Chartreuse de jambon à la parisienne -Darne de merlu poché, beurre blanc, Riz pilaf aux légumes -Dessert des pâtissiers	-Croustillant de Gambas, condiment citron -Dos de Merlu, salsifis et émulsion de coquillage - Ou -Cuisse de volaille farcie comme une poule au pot -Crémeux cacahuètes, Biscuit chocolat et coulis caramel	RESTAURANT FERME Elèves en stage
27/03 au 31/03	-Asperge des Landes, Jambon de pays et brebis -Côte de porc charcutière, Pommes sautées -Dessert des pâtissiers	- Cressonnière et raviole de fromage frais -Filet de truite, émulsion champignon - Et épinards sautés - ou -Pavé de bœuf pomme de terre et tapenade, Jus à la moutarde violette -Tarte citron	RESTAURANT FERME Elèves en stage
03/04 au 07/04	Menu sur un thème	-Pâté de pâques berrichon -Thon rouge, bohémienne de légumes et pois chiche - ou -Cochon basse température, artichaut barigoule - Et pomme noisette - Dessert des Pâtissiers	RESTAURANT FERME Elèves en stage

