

FEVRIER 2022



GROUPE	DATE	MENU
BP 2	Mercredi 2 février	BP BLANC menu non communiqué
CAP 21	Mardi 3 février	PAS DE SERVICE
CAP 21A	Mardi 8 février	PAS DE SERVICE
CAP 21B	Jeudi 10 février	PAS DE SERVICE
CAP1.1	Mardi 15 février	Brasserie Goujonnette sauce tartare Ou Magret de canard aux griottes et pâtes fraîches Crème brûlée
BP 1.1	Mercredi 15 février	Auvergne Rhône Alpes Saucisson brioché, sauce Porto et son mesclun aux pommes Truite pochée Ou Filet de truite farci sauce Saint Pourçain, lentilles du Velay Tartelette aux Myrtilles, glace la verveine, Noix caramélisés, bugnes lyonnaises, pruneaux flambés

MARS



GROUPE	DATE	MENU	
CAP 1.2b	Mardi 1 Mars	Brasserie Goujonnette sauce tartare Ou Magret de canard aux griottes et pâtes fraîches Crème brûlée	
CAP 1.2a	Jeudi 3 Mars	Brasserie Goujonnette sauce tartare Ou Magret de canard aux griottes et pâtes fraîches Crème brûlée	
BP 2.1	Mercredi 9 mars	BP Blanc	
CAP 2.2	Jeudi 10 mars	CAP BLANC menu non communiqué	
CAP2.1a	Mardi 15 mars	CAP BLANC menu non communiqué	
CAP 2.1b	Jeudi 17 mars	CAP BLANC menu non communiqué	
BP 2.1	Mercredi 23 mars	BP BLANC menu non communiqué	
CAP 2.2	Jeudi 24 mars	Brasserie Burger comtois, pomme grenaille, mesclun Ou Omelette aux herbes, crudités, frites Tiramisu Italien aux fruits rouges	Restaurant Melon jambon cru Burger comtois, pomme grenaille, mesclun Crêpes flambées
CAP 2.1a	Mardi 29 mars	Brasserie Burger comtois, pomme grenaille, mesclun Ou Omelette aux herbes, crudités, frites Tiramisu Italien aux fruits rouges	Restaurant Melon jambon cru Burger comtois, pomme grenaille, mesclun Crêpes flambées
CAP 2.1b	Jeudi 31 mars	Brasserie Burger comtois, pomme grenaille, mesclun Ou Omelette aux herbes, crudités, frites Tiramisu Italien aux fruits rouges	Restaurant Melon jambon cru Burger comtois, pomme grenaille, mesclun Crêpes flambées

AVRIL



GROUPE	DATE	MENU	
CAP 1.1	Mardi 5 avril	Brasserie Assiette Franc-Comtoise (charcuterie, fromage, gratin) assortiment de salades Ou Filet de truite au savagnin, gratin Franc-Comtois Coupe Franc –Comtoise et ses petits fours	
BP 1.1	Mercredi 6 avril	Ile de France Velouté de petits pois la menthe et crème de saumon fumé Ou Asperges sauce mousseline Bar sauce Bercy Ou ½ Caille farcie Crêpes flambées, salade d’agrumes ou Paris Brest	
CAP1.2b	Mardi 12 avril	Brasserie Assiette Franc-Comtoise, assortiment de salades Ou Filet de truite au savagnin, gratin Franc-Comtois Coupe Franc –Comtoise et ses petits fours	
CAP 1.2a	Jeudi 14 avril	Brasserie Assiette Franc-Comtoise, assortiment de salades Ou Filet de truite au savagnin, gratin Franc-Comtois Coupe Franc –Comtoise et ses petits fours	
CAP2.1a	Mardi 26 avril	Brasserie Cuisse de poulet Basquaise, risotto Fraisier Ou Tarte aux fraises	Restaurant Gaspacho Poulet rôti et son risotto Tarte aux fraises
CAP 2.1b	Jeudi 28 avril	Brasserie Cuisse de poulet Basquaise, risotto Fraisier Ou Tarte aux fraises	Restaurant Gaspacho Poulet rôti et son risotto Tarte aux fraises

MAI



ATTENTION PÉRIODE D'EXAMENS. CERTAINS MENUS PEUVENT ETRE ANNULÉS

GROUPE	DATE	MENU
BP 2.1	Mercredi 4 mai	Tour d'Europe Jambon à l'italienne Risotto au parmesan aux asperges Ou Osso bucco, spaghetti et petits légumes méridionaux farcis Tiramisu, glace café, petits fors, cerises flambées
CAP 2.1	Jeudi 5 mai	Révision des techniques Brasserie et restaurant pas de service client
CAP2.2a	Mardi 12 avril	Révision des techniques Brasserie et restaurant pas de service client
CAP2.2b	Jeudi 14 avril	Révision des techniques Brasserie et restaurant pas de service client
CAP 1.1	Mardi 17 mai	Restaurant Œuf farci Chimay Côte de bœuf, sauce béarnaise, tomates provençales, fagot de haricots verts Ananas frais, sorbet et mini caroline
BP 1.1	Mercredi 18 mai	Aquitaine Poitou Salade périgourdine Parmentier de joue de bœuf du limousin Ou Steak flambé, pommes sarladaise, sauce aux cèpes Pastis gascon et macaron de saint jean de Luz, pêches flambées
CAP 1.2b	Mardi 24 mai	Restaurant Œuf farci Chimay Côte de bœuf, sauce béarnaise, tomates provençales, fagot de haricots verts Ananas frais, sorbet et mini caroline
CAP 12a	Jeudi 26 mai	Restaurant Œuf farci Chimay Côte de bœuf, sauce béarnaise, tomates provençales, fagot de haricots verts Ananas frais, sorbet et mini caroline
CAP 1.1	Mardi 31 mai	Buffet froid Gaspacho, salades diverses, charcuterie, fruits de mer, contrefilet rôti froid, plateau de fromages, salade de fruits, crêpes flambées, tarte feuilletée aux fruits

Juin



ATTENTION PÉRIODE D'EXAMENS. CERTAINS MENUS PEUVENT ETRE ANNULÉS

GROUPE	DATE	MENU
BP 1.1	Mercredi 1 juin	Grand Est Pâté Lorrain et son mesclun Râble de lapin au riesling farci, spätzles et chou vert Forêt noire aux griottines et cerises flambées
CAP 1.2b	Mardi 7 juin	Buffet froid Gaspacho, salades diverses, charcuterie, fruits de mer, contrefilet rôti froid, plateau de fromages, salade de fruits, crêpes flambées, tarte feuilletée aux fruits
CAP1.2a	Jeudi 9 juin	Buffet froid Gaspacho, salades diverses, charcuterie, fruits de mer, contrefilet rôti froid, plateau de fromages, salade de fruits, crêpes flambées, tarte feuilletée aux fruits
CAP 1.1	Mardi 15 juin	Soupe froide de petits pois à la menthe Sole meunière /Ou / Filet de poisson meunière, lentilles du puy Bavarois aux fruits rouges et son coulis
BP 1.1	Mercredi 16 juin	Pays de la Loire Velouté d'asperges Filet de rouget à la nantaise, beurre blanc, garniture angevine Assiette de fromages de chèvre des pays de la Loire ou Pithiviers et pommes façon Tatin, glace vanille, pommes flambées
CAP 1.2b	Mardi 21 juin	Soupe froide de petits pois à la menthe Sole meunière / Ou / Filet de poisson meunière, lentilles du puy Bavarois aux fruits rouges et son coulis
CAP 1.2a	Jeudi 23 juin	Soupe froide de petits pois à la menthe Sole meunière / Ou / Filet de poisson meunière, lentilles du puy Bavarois aux fruits rouges et son coulis
CAP 1.1	Mardi 28 juin	Restaurant Salade niçoise repas / Ou / Navarin printanier Tarte citron meringuée et son sorbet
BP 1.1	Mercredi 29 juin	Provence corse Filet de dorade aux olives et basilic, coulis de poivron Ou Dorade flambée au pastis Selle d'agneau de Sisteron farcie ou rôtie, fine ratatouille Macaron aux gariguettes, glace anisée