

Lycée des Métiers de l'hôtellerie-Restaurant François Rabelais / Dugny

Menus Restaurant Gastronomique

<i>lundi 2 mars 2020</i>	<i>mardi 3 mars 2020</i>	<i>mercredi 4 mars 2020</i>	<i>jeudi 5 mars 2020</i>	<i>vendredi 6 mars 2020</i>
<p>Samossa au brie et miel François Rabelais ou Gnocchi à la parisienne</p> <p>Pavé de bœuf, pommes Dauphine, sauce au poivre ou Filet de Daurade à l'unilatérale, pommes Dauphine, mini ratatouille</p> <p>Fromages</p> <p>Chariot de dessert autour des choux</p>	<p>Crème de lentilles et oeuf poché huile de sésame</p> <p>Médaille de veau Duroc, mini ratatouille</p> <p>Fromages</p> <p>Mousse fraise citron vert</p>	<p>Crème de moules au curry</p> <p>Gibelotte de lapin aux petits légumes</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>	<p>Oeufs en 2 cuissons, crème prise à l'ail noir ou Soufflé au saumon, coulis de tomates</p> <p>Quenelles de merlan sauce vin rouge polenta ou Canard aux navets</p> <p>Fromages</p> <p>Poire Belle-Hélène</p>	<p>Œuf en deux cuissons fricassée de champignons</p> <p>Contrefilet rôti, sauce marchand de vin pommes darphin</p> <p>Fromages</p> <p>Pommes et poires flambées aux spéculos</p>
<i>lundi 9 mars 2020</i>	<i>mardi 10 mars 2020</i>	<i>mercredi 11 mars 2020</i>	<i>jeudi 12 mars 2020</i>	<i>vendredi 13 mars 2020</i>
<p>Beignets de gambas, salade de légumes croquants</p> <p>Bœuf bourguignon, Tagliatelles fraîches</p> <p>Fromages</p> <p>Chariot de dessert autour des choux</p>	<p>Timbale exotique à l'avocat et crevettes</p> <p>Mignon de porc poêlé aux champignons ou Dos de saumon à l'unilatérale beurre citronné, Pommes Darphin</p> <p>Fromages</p> <p>Tuile craquante à la noisette poire caramélisée sorbet poire</p>	<p>Salade et croustillant de chèvre chaud au miel du lycée</p> <p>Ballotine de truite au vin rouge ou Paleron braisé au ras el hanout</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>	<p>Filet de merlan dieppoise purée de panais</p> <p>Estouffade de bœuf bourguignonne</p> <p>Fromages</p> <p>Salade de fruit et sa boule de glace</p>	<p>Cocktail d'avocat et crevettes</p> <p>Dos de saumon à l'oseille pommes anglaises</p> <p>Fromages</p> <p>Choux Chantilly</p>
<i>lundi 16 mars 2020</i>	<i>mardi 17 mars 2020</i>	<i>mercredi 18 mars 2020</i>	<i>jeudi 19 mars 2020</i>	<i>vendredi 20 mars 2020</i>
<p>Tartare de bœuf</p> <p>Darne de saumon grillée légumes croquants de saison</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	<p>Tartare de saumon</p> <p>Filet de lotte Dieppoise, Flan de champignons putée de carottes</p> <p>Fromages</p> <p>Tarte au citron meringuée</p>	<p>Cocktail d'avocat et crevettes</p> <p>Dos de saumon à l'oseille pommes anglaise</p> <p>Fromages</p> <p>Choux Chantilly</p>
<i>lundi 23 mars 2020</i>	<i>mardi 24 mars 2020</i>	<i>mercredi 25 mars 2020</i>	<i>jeudi 26 mars 2020</i>	<i>vendredi 27 mars 2020</i>
<p>Cocktail de crevettes</p> <p>Magret de canard pour deux laqué, wok de légumes ou Filet de sole mousseline, légumes tournés</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	<p>Salade gourmande</p> <p>Poulet sauté chasseur, Pommes cocotte & tomate provençale</p> <p>Fromages</p> <p>Crêpes flambées, glace vanille</p>	<p>Beignets de gambas salade de chou blanc à la coriandre</p> <p>Poulet cocotte grand-mère</p> <p>Fromages</p> <p>Blanc manger et fruits de saison</p>

Réservations : <http://lycee-francois-rabelais-dugny.fr/>