

MENU SEMAINE DU LUNDI 18 SEPTEMBRE 2017 AU VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50 € MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse-Bouche compris
Lundi 18 Septembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Mardi 19 Septembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Velouté aux champignons Filet de lieu Bonne Femme, pommes à l'anglaise Fruits Condé	Amuse-bouche : Gaspacho melons du monde Entrecôte double, sauce béarnaise St Honoré caramel, coulis passion
Mercredi 20 Septembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Jeudi 21 Septembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Quiche lorraine Pot au feu duo de sauces (ravigote et gribiche) Tarte fine aux poires, coulis de pruneaux	Elèves en stage du 18 Septembre au 20 Octobre 2017
Vendredi 22 Septembre 2017	Beaujolais Salade Lyonnaise Turban en mousseline de brochet Sauce Nantua Poire pochée belle dijonnaise	Pays de Loire Mouclade Poulet à l'angevine Brioche façon pain perdu glace caramel au beurre salé	

MENU SEMAINE DU LUNDI 25 SEPTEMBRE 2017 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50 € MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 25 Septembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Mardi 26 Septembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Potage cultivateur Pintade rôtie, pommes croquettes Crêpes flambées	Amuse-bouche : Gaspacho melons du monde Filet de dorade rôti, sabayon d'agrumes, risotto aux légumes racines Craquant de nougat glacé
Mercredi 27 Septembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Jeudi 28 Septembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Œufs mollets Florentine Truite pochée, pommes vapeur, flan d'épinards Tarte Tatin	Elèves en stage du 18 Septembre au 20 Octobre 2017
Vendredi 29 Septembre 2017	Beaujolais Salade Lyonnaise Turban en mousseline de brochet Sauce Nantua Poire pochée belle dijonnaise	Pays de Loire Mouclade Poulet à l'angevine Brioche façon pain perdu glace caramel au beurre salé	

MENU SEMAINE DU LUNDI 2 OCTOBRE 2017 AU VENDREDI 6 OCTOBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50 € MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 2 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Restaurant fermé, premiers apprentissage	
Mardi 3 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Salade Tourangelle Filet de truite pané, sauce tartare, Chou romanesco, timbale de riz aux champignons Mousse au chocolat aux amandes	Amuse-bouche : Crème de cèpes au magret fumé Filet de dorade rôti, sabayon d'agrumes, risotto aux légumes racines Craquant de nougat glacé
Mercredi 4 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Restaurant fermé, premiers apprentissage	
Jeudi 5 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Potage Soissonnais Curry de volaille, riz Madras Pomme cuite aux fruits secs, crème anglaise au Calvados	Elèves en stage du 18 Septembre au 20 Octobre 2017
Vendredi 6 Octobre 2017	Hauts de France Ficelle picarde Carbonade flamande Endive braisée Gaufre chantilly au spéculos	Champagne Ardennes Salade Ardennaise Matelote champenoise Strudel au biscuit rose de Reims	

MENU SEMAINE DU LUNDI 9 OCTOBRE 2017 AU VENDREDI 13 OCTOBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50 € MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 9 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Mardi 10 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Potage Julienne Darblay Poulet grillé sauce diable, gaufrettes de pommes de terre et céleri Déclinaison de desserts	Amuse-bouche : Crème de potiron Saint Jacques et lard Entrecôte double, sauce béarnaise. St Honoré caramel, coulis passion
Mercredi 11 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Jeudi 12 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Œufs pochés Bragance Cuisse de volaille sautée chasseur bruxelloise Coupe Florida	Elèves en stage du 18 Septembre au 20 Octobre 2017
Vendredi 13 Octobre 2017	Alsace Lorraine Velouté de courge muscade au munster Choucroute des poissons de l'ill beurre de cumin Fondant chocolat, mirabelles flambées	Champagne Ardennes Salade Ardennaise Matelote champenoise Strudel au biscuit rose de Reims	

MENU SEMAINE DU LUNDI 16 OCTOBRE 2017 AU VENDREDI 20 OCTOBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse-Bouche compris
Lundi 16 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Mardi 17 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé Steak au poivre, gratin de pommes de terre et haricots verts Pudding à la brioche et raisins secs, crème anglaise	Amuse-bouche : Blinis de sarrasin aux 2 saumons Noix de St Jacques, jus de viande purée de topinambours Aumônière glacée aux poires
Mercredi 18 Octobre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Jeudi 19 Octobre 2017	Elèves en stage du 18 Septembre au 20 Octobre 2017	Moules marinières Dos de cabillaud Dugléré, riz pilaf aux poivrons Royal chocolat	
Vendredi 20 Octobre 2017	Alsace Lorraine Velouté de courge muscade au munster Choucroute des poissons de l'Ill beurre de cumin Fondant chocolat, mirabelles flambées	Sud-Ouest Assiette périgourdine Cuisse de canard farcie aux pruneaux Tian de légumes au piment d'Espelette Jubilé de cerises glace vanille	

MENU SEMAINE DU LUNDI 6 NOVEMBRE 2017 AU VENDREDI 10 NOVEMBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 6 Novembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Mardi 7 Novembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Saumon en Bellevue Longe de porc Choisy Choux chantilly	Amuse-bouche : Crème de girolles aux pétoncles Salmis de pigeon, gratin de butternut, châtaignes Sablé de Tatin
Mercredi 8 Novembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Jeudi 9 Novembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissages	EXAMENS	Amuse-bouche : Farandole nordique (gouda, edam, mimolette) Boucanage en buffet des vikings Bavarois d'avocat aux langoustines **** Noisette de chevreuil aux baies scandinaves, mousseline de céleri chips de betterave Magret de canard aux pêches gnocchi à la romaine **** Roedgroed (soupe de fruits rouges) et crème vanille Assiette tout chocolat
Vendredi 10 Novembre 2017	Hauts de France Ficelle picarde Carbonade flamande Endive braisée Gaufre chantilly au spéculos	Sud-Ouest Assiette périgourdine Cuisse de canard farcie aux pruneaux Tian de légumes au piment d'Espelette Jubilé de cerise glace vanille	

MENU SEMAINE DU LUNDI 13 NOVEMBRE 2017 AU VENDREDI 17 NOVEMBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 13 Novembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Restaurant fermé, premiers apprentissage	
Mardi 14 Novembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Potage Dubarry Dos de colin Dieppoise, flan de carottes pommes anglaise Crème brûlée gingembre confit	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017
Mercredi 15 Novembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Restaurant fermé, premiers apprentissage	
Jeudi 16 Novembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissage	EXAMENS	Amuse-bouche : Croustillant d'escargot en gougères Mousseline de lapin et pied de porc aux dents de lion Tête et langue de veau aux deux sauces **** Volaille de Bresse, crêpes Vonassienne Quenelles de brochet Nantua, rouleau de blettes à la moëlle **** Cervelle des canuts Assiette des délices lyonnais
Vendredi 17 Novembre 2017	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017	

MENU SEMAINE DU LUNDI 20 NOVEMBRE 2017 AU VENDREDI 24 NOVEMBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 20 Novembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Restaurant fermé, premiers apprentissage	
Mardi 21 Novembre 2017	Escalope de porc charcutière, pomme purée. Pots de crème, biscuits secs.	Omelette à la portugaise Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Poire rôtie à la badiane	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017
Mercredi 22 Novembre 2017	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Restaurant fermé, premiers apprentissage	
Jeudi 23 Novembre 2017	Crème Dubarry. Suprême de pintade aux pleurotes, tagliatelles.	Allumette au fromage, mesclun de jeune pousse Navarin aux deux pommes Œufs à la neige	Amuse-bouche : Velouté de cèpes crème légère Beuchelle de ris et rognons en feuilleté Terrine de lièvre au foie gras et noisettes **** Sole meunière aux agrumes Paupiettes de sandre aux palourdes **** Crêpes flambées sorbet mandarine Gratin de fruits de saison
Vendredi 24 novembre 2017	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017	

MENU SEMAINE DU LUNDI 27 NOVEMBRE 2017 AU VENDREDI 1^{ER} DECEMBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 27 Novembre 2017	Escalope de volaille sautée aux champignons, sauce crème et spaghettis Choux chantilly	Potage Parmentier Médaille de porc sauté forestière Millefeuille	
Mardi 28 Novembre 2017	Bouillon Thaï Suprême de lieu jaune sauté au sésame, chou chinois	Elèves en stage du 27 Novembre au 22 Décembre 2017	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017
Mercredi 29 Novembre 2017	Escalope de volaille sautée aux champignons, sauce crème et tagliatelles Choux chantilly	Potage Parmentier Médaille de porc sauté forestière Roulé façon forêt noire	
Jeudi 30 Novembre 2017	Jambon grillé, sauce moutarde, épinards en branche à la crème et mousseline de carottes Tarte normande	Elèves en stage du 27 Novembre au 22 Décembre 2017	Amuse-bouche : Veloute alsacien au lard et munster Rollmops au concombre en salade Terrine de lièvre au foie gras et noisettes **** Mignon de porc basse température – à la bière, champignons sauvages Paupiette de sandre aux palourdes **** Strudel glace cannelle Gratin de fruits de saison
Vendredi 1er Décembre 2017	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017	

MENU SEMAINE DU LUNDI 4 DECEMBRE 2017 AU VENDREDI 8 DECEMBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 4 Décembre 2017	Blanquette de dindonneau aux champignons, riz créole Crème viennoise	Crème de champignons Filet de saumon poché sauce Bercy Roulé façon forêt noire	
Mardi 5 Décembre 2017	Pavé de saumon grillé, lentilles vertes au lard, beurre blanc Tarte aux pommes	Elèves en stage du 27 Novembre au 22 Décembre 2017	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017
Mercredi 6 Décembre 2017	Blanquette de dinde sauce suprême au curry, riz créole Crème caramel	Crème Dubarry Filet de saumon poché sauce bonne femme Aumônière aux poires	
Jeudi 7 Décembre 2017	Tarte à l'oignon jaune Escalope de volaille à la crème, pomme mont d'or	Elèves en stage du 27 Novembre au 22 Décembre 2017	Amuse-bouche : Betterave à la crème au chèvre frais Crème bruxelloise croustillant de crevettes Côtelettes de volailles pojarski en salade **** Waterzoi de lotte Goulasch de bœuf et rösti **** Tarte fine de spéculos, crémeux de fromage blanc coulis de rhubarbe Fondant chocolat noir et cerises flambées
Vendredi 8 Décembre 2017	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017	Elèves en stage du 13 Novembre au 8 Décembre 2017	

MENU SEMAINE DU LUNDI 11 DECEMBRE 2017 AU VENDREDI 15 DECEMBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 11 Décembre 2017	Pièce de bœuf rôti, jardinière de légumes Tarte amandine aux abricots	Salade de haricots verts aux lardons et croûtons Pavé de saumon grillé, beurre citron ciboulette, pommes vapeur Aumônière aux pommes	
Mardi 12 Décembre 2017	Crème de brocolis Suprême de poulet forestière, tagliatelles	Elèves en stage du 27 Novembre au 22 Décembre 2017	« Dîner gourmand de fin d'année à 25€ »
Mercredi 13 Décembre 2017	Rôti de porc, Jardinière de légumes, Tarte Bourdaloue aux poires	Salade Lyonnaise œuf mollet Pavé de saumon grillé beurre marseillais pommes vapeur Profiteroles	
Jeudi 14 Décembre 2017	Filet de merlan pané, sauce tartare, riz pilaf Crème caramel, tuile	Elèves en stage du 27 Novembre au 22 Décembre 2017	Amuse-bouche : Roulé de courgettes aux crevettes parmesan huile basilic Boucanage en buffet des vikings Bavarois d'avocat aux langoustines **** Noisette de chevreuil aux baies scandinaves mousseline de céleri chips de betterave Magret de canard aux pêches gnocchi à la romaine Roedgroed (soupe de fruits rouges) et crème vanille Assiette tout chocolat
Vendredi 15 Décembre 2017	Languedoc Roussillon Tarte fine aux anchois de Collioure Bourride sétoise riz de Camargue Croustade languedocienne sorbet citron	Normandie Assiette de fruits de mer Poulet sauté au cidre et aux pommes Trilogie normande gourmande	

MENU SEMAINE DU LUNDI 18 DECEMBRE 2017 AU VENDREDI 22 DECEMBRE 2017

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 18 Décembre 2017	Escalope de volaille Holstein Gratin savoyard Biscuit roulé façon bûche	Salade de saumon fumé aux agrumes Pavé de rumsteck marchand de vin Pomme darphin Profiteroles	
Mardi 19 Décembre 2017	Rôti de sanglier aux châtaignes et purée truffée Café gourmand	Elèves en stage du 27 Novembre au 22 Décembre 2017	« Dîner gourmand de fin d'année à 25€ »
Mercredi 20 Décembre 2017	Escalope de volaille cordon bleu Gratin dauphinois Biscuit roulé façon bûche	Salade de saumon fumé aux agrumes Pavé de rumsteck Bercy Pomme darphin Marquise chocolat	
Jeudi 21 Décembre 2017	Gigue de chevreuil aux airelles, pomme Anna Café gourmand	Elèves en stage du 27 Novembre au 22 Décembre 2017	SOIREE DE NOËL Réservations dès septembre et tirage au sort début décembre
Vendredi 22 Décembre 2017			

MENU SEMAINE DU LUNDI 8 JANVIER 2018 AU VENDREDI 12 JANVIER 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 8 Janvier 2018			
Mardi 9 Janvier 2018			
Mercredi 10 Janvier 2018		Semaine banalisée	
Jeudi 11 Janvier 2018			
Vendredi 12 Janvier 2018			

MENU SEMAINE DU LUNDI 15 JANVIER 2018 AU VENDREDI 19 JANVIER 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 15 Janvier 2018	Escalope de volaille grillée beurre maître d'hôtel, Poêlée Romanesco, pommes allumettes	Potage cultivateur Blanquette de veau à l'ancienne riz arlequin Marquise chocolat, crème anglaise	
Mardi 16 Janvier 2018	Elèves en stage du 15 Janvier au 26 Janvier 2018	Gnocchi au saumon fumé Carré d'agneau en croute d'herbe, étuvée de choux Les délices du pâtissier	Amuse-bouche : Blinis de sarrasin aux 2 saumons Noix de St Jacques, jus de viande purée de topinambour Aumônières glacées aux poires
Mercredi 17 Janvier 2018	Escalope de dinde grillée sauce roquefort, pommes noisette fricassée de champignons Tarte aux poires	Potage minestrone Blanquette de veau au safran riz pilaf aux poivrons Pithiviers	
Jeudi 18 Janvier 2018	Pavé de cabillaud rôti, lentilles vertes au lard, beurre blanc au cidre Tarte aux pommes grillagée	Velouté cressonnière aux pétoncles Pilaf de fruits de mer à l'américaine Moelleux au chocolat, crème glacée aux noix de pécan	Elèves en stage du 8 Janvier au 3 Février 2018
Vendredi 19 Janvier 2018	EXAMENS	Tarte fine aux cèpes et copeaux de foie gras Magret de canard, sauce bordelaise, pommes Salardaise Sabayon au Sauternes, cannelé	

MENU SEMAINE DU LUNDI 22 JANVIER 2018 AU VENDREDI 26 JANVIER 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 22 Janvier 2018	Médaillon de porc sauce moutarde à l'ancienne, pomme mont dore, petits pois Tarte alsacienne aux pêches	Crème de brocolis aux pétoncles Emincé de volaille au curry, riz madras Pithiviers	
Mardi 23 Janvier 2018	Elèves en stage du 15 Janvier au 26 Janvier 2018	Salade de lentilles au lard et saumon rôti Daurade rôtie au fenouil Forêt noire revisitée	Amuse-bouche : Crème de potiron, Saint Jacques et lard Canon d'agneau en croûte d'herbes, légumes farcis, jus provençal Sablé meringué au citron
Mercredi 24 Janvier 2018	Côte de porc charcutière, haricots verts, pomme purée Tarte alsacienne aux abricots	Crème Dubarry au haddock Escalope de veau forestière, riz pilaf aux champignons Tarte fine aux pommes	
Jeudi 25 Janvier 2018	Bouillon Thai Suprême de lieu jaune sauté au sésame, chou chinois	Croustade de blancs de volaille au Jasnières Paleron de bœuf braisé bourgeoise, compotée de chou rouge Entremet aux fruits rouges	Elèves en stage du 8 Janvier au 3 Février 2018
Vendredi 26 Janvier 2018	EXAMENS	Œufs cocotte crème de ciboulette et magret fumé Darne de saumon beurre safrané, 3 purées Galette frangipane chocolat	

MENU SEMAINE DU LUNDI 29 JANVIER 2018 AU VENDREDI 2 FEVRIER 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 29 Janvier 2018	Filet de rouget rôti sauce curry riz créole, concassée de tomates Salade de fruits Antillaise, petits fours secs	Potage St Germain Cuisse de poularde pochée en pot au feu et ses légumes Tarte fine aux poires, glace chocolat	
Mardi 30 Janvier 2018	Jambon grillé, sauce moutarde, épinards en branche à la crème et mousseline de carottes Pannequet aux pommes flambées	Gratinée à l'oignon Sole meunière, pomme vapeur et flan d'épinards Assiette gourmande	Amuse-bouche : Huître chaude en habit, au champagne Filet de rouget rôti, croûte de parmesan, émulsion d'agrumes risotto Bavarois au pain d'épices et clémentine
Mercredi 31 Janvier 2018	Dos de cabillaud rôti sauce oseille, riz créole, concassée de tomates Salade de fruits exotiques petits fours secs	Potage Esaü Cuisse de Canard pochée en pot au feu et ses légumes Dartois aux abricots	
Jeudi 1er Février 2018	Elèves en stage du 29 Janvier au 9 Février 2018	Quiche aux fruits de mer Poulet cocotte grand-mère Beignets aux fruits et chantilly	Elèves en stage du 8 Janvier au 3 Février 2018
Vendredi 2 Février 2018	EXAMENS	Œufs cocotte crème de ciboulette et magret fumé Darne de saumon beurre safrané, 3 purées Galette frangipane chocolat	

MENU SEMAINE DU LUNDI 5 FEVRIER 2018 AU 9 FEVRIER 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 5 Février 2018	Darne de lieu jaune pochée, beurre blanc d'anis étoilé, pommes anglaises, flan de cresson Café gourmand (ile flottante, panna cota aux fruits, brownies)	Coupe d'avocat aux crevettes sauce cocktail Pièce de bœuf rôtie, légumes printaniers Eclair au chocolat	
Mardi 6 Février 2018	Eufs cocotte à la crème Filet de cabillaud pané, sauce verte, riz pilaf	Salade de rouget vinaigrette à l'orange et segments d'agrumes Fricassée de volaille, céréales paysanne Savarin aux fruits	Amuse-bouche : Brouillade d'œuf aux morilles ; Médaillon de lotte au jus de crustacés, millefeuille de légumes Crêmet d'Anjou aux abricots flambés
Mercredi 7 Février 2018	Fish and Chips de merlan sauce Tartare Pot de crème	Assiette de crudités Filet de julienne meunière pommes persillées, flan de brocolis Paris Brest	
Jeudi 8 Février 2018	Elèves en stage du 29 Janvier au 9 Février 2018	Crème Dubarry au haddock Côtes de porc charcutière, pommes mousseline Millefeuille	Amuse-bouche : Moule frite à la crème et maroilles Beuchelle de ris et rognons en feuilleté Crème bruxelloise croustillant de crevettes **** Soles meunière aux agrumes Waterzoi de lotte **** Crêpes flambées sorbet mandarine Tarte fine de spéculos, crèmeux de fromage blanc coulis de rhubarbe
Vendredi 9 Février 2018	EXAMENS	Salade de lentilles du Puy et charcuteries d'Auvergne Entrecôte double du limousin au bleu d'Auvergne et pomme farcie Crème brûlée et tuile verveine	

MENU SEMAINE DU LUNDI 12 FEVRIER 2018 AU VENDREDI 16 FEVRIER 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 12 Février 2018	Emincé de dinde milanaise, tomates provençales, haricots verts, pommes maxime Crêpes flambées aux poires et Williamine	Petit pâté feuilleté Escalope de veau forestière risotto aux champignons Bavarois praliné	
Mardi 13 Février 2018	Feuilleté d'œufs brouillés Magda Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole	Nid de Spaghettis napolitaine Médaille de veau Duroc, jardinière de légumes Aumônière de fruits exotiques, crème glacée vanille	CONCOURS PROFESSIONNEL REGIONAL Coupe Georges Baptiste
Mercredi 14 Février 2018	CONCOURS PROFESSIONNEL REGIONAL Coupe Georges Baptiste	CONCOURS PROFESSIONNEL REGIONAL Coupe Georges Baptiste	
Jeudi 15 Février 2018	Aile de raie beurre noisette aux câpres, risotto Forêt noire	Bouillon Thaï Mignon de porc sauce soja, carottes Vichy, pousse de bambou Religieuse au chocolat	Amuse-bouche : Chips de grison caviar d'aubergines Rollmops au concombre en salade Gambas en kadaïf salade de fenouil **** Mignon de porc basse température - champignons sauvages chou rouge confit Tajine de volaille de Loué aux fruits secs **** Strudel glace cannelle Crêpes flambées à l'orange
Vendredi 16 Février 2018	Auvergne/Limousin Salade du Puy au saumon et lard Agneau du limousin brayaude Pachade de Saint Flour	Auvergne/Limousin Salade de lentilles du Puy et charcuterie d'Auvergne Entrecôte double du limousin au bleu d'Auvergne et pommes farcies Crème brûlée et tuile verveine	

MENU SEMAINE DU LUNDI 19 FEVRIER 2018 AU VENDREDI 23 FEVRIER 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 19 Février 2018	Fish and Chips de merlan sauce Tartare Pot de crème, tuiles	Crudités variées Filet de julienne meunière pommes persillées, flan de brocolis Paris Brest	
Mardi 20 Février 2018	Mixed grill et légumes grillés Tarte normande	Coquillages farcis Poulet rôti jardinière de légumes Tarte à l'ananas	Amuse-bouche : Huitre chaude en habit au champagne Filet de rouget rôti croûte de parmesan, émulsion d'agrumes risotto Bavarois au pain d'épices et clémentine
Mercredi 21 Février 2018	Darne de lieu jaune pochée, beurre blanc d'anis étoilé, pommes anglaises, flan de cresson café gourmand (ile flottante, panna cota aux fruits, brownies)	Coupe d'avocat aux crevettes sauce cocktail Pièce de bœuf rôtie légumes printaniers Eclair au Grand Marnier	
Jeudi 22 Février 2018	Terrine de canard. Langue de bœuf façon « pot au feu » sauce Ravigote.	Feuilleté de volaille sauce suprême Darne de saumon poché, sauce maltaise, tagliatelles de légumes Soufflé glacé au Grand-Marnier	Amuse-bouche : Tortilla aux poivrons Gambas flambées crème de whisky Côtelettes de volailles pojarski en salade **** Canon d'agneau de pauillac en croûte d'herbes légumes primeurs Goulasch de bœuf et rösti **** Tarte au citron meringuée au basilic Fondant chocolat noir et cerises flambées
Vendredi 23 Février 2018	Auvergne/Limousin Salade du Puy au saumon et lard Agneau du limousin brayaude Pachade de Saint Flour	Bordelais Tarte fine aux cèpes et copeaux de foie gras. Magret de canard sauce bordelaise pommes Sarladaise. Sabayon au Sauternes, cannelé	

MENU SEMAINE DU LUNDI 12 MARS 2018 AU VENDREDI 16 MARS 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 12 Mars 2018	Escalope de dinde viennoise gratin dauphinois Semoule aux raisins	Salade de magret fumé aux suprêmes d'oranges Pintadeau rôti, pommes cocotte Tarte citron	
Mardi 13 Mars 2018	Terrine de lapin Langue de veau façon « pot au feu » sauce gribiche	Salade périgourdine Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf Chariot de pâtisseries	Amuse-bouche : Brouillade d'œufs aux morilles. Veau en cocotte façon blanquette, légumes printaniers de la Vallée du Loir « Petit Sarthois »
Mercredi 14 Mars 2018	Navarin de poissons et fruits de mer sauce américaine Mousse chocolat blanc coulis de framboises	Salade de saumon fumé, crevettes aux agrumes Poulet rôti Grand-Mère Clafoutis aux abricots	
Jeudi 15 Mars 2018	Croustade d'œufs brouillés aux pétoncles Blanquette de dinde au curry, riz créole	Terrine de poisson sauce cocktail Pièce de bœuf, sauce béarnaise, écrasée de pommes de terre à la noisette Crêmet d'Anjou aux fraises	Amuse-bouche : Mini pie de volaille Gambas flambées crème de whisky Salade du cap aux crevettes calamar et légumes épicés **** Canon d'agneau de pauillac en croûte d'herbes légumes primeurs Pickled fish (curry de poisson) **** Tarte au citron meringuée au basilic Pudding aux dattes glace caramel
Vendredi 16 Mars 2018	Le pays basque Assiette Baigorry Poulet sauté basquaise Gâteau basque d'Itxassou	Bourgogne Duo d'escargots et grenouilles en feuilleté Sole pochée bourguignonne Crapiaud du Morvan Miroir poire cassis	

MENU SEMAINE DU LUNDI 19 MARS 2018 AU 23 MARS 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 19 Mars 2018	Filet de truite de mer en papillote Suchet Poêlée de radis pommes nouvelles Moelleux chocolat, coulis de fraises	Langoustines à la parisienne Noisette d'agneau en croûte persillée pommes de terre nouvelles, petits pois à la française Croustillant aux fruits rouges	
Mardi 20 Mars 2018	Pintade rôtie au miel, gratin dauphinois Assiette du pâtissier	Elèves en stage du 19 Mars au 13 Avril 2018	Amuse-bouche : Crème de girolles aux pétoncles Salmis de pigeon, gratin de butternut, châtaignes Sablé de Tatin
Mercredi 21 Mars 2018	Filet de plie en papillote Bonne Femme, poêlée de champignons de paris, pommes nouvelles Moelleux chocolat, coulis de griottes	Médaille au crabe à la parisienne Noisette d'agneau en croûte persillée pommes de terre nouvelles, petits pois à la française Croustillant aux fruits rouges	
Jeudi 22 Mars 2018	Darne de saumon pochée, velouté au Riesling, tagliatelles aux légumes Salade de fruits, macarons	Elèves en stage du 19 Mars au 13 Avril 2018	Amuse-bouche : Acras de Bacalhau Seranno et encornet farce aux olives Bisque de crustacés et salpicon de homard **** Zarzuela de pescado Steak au poivre **** Tiramisu Forêt noire revisitée
Vendredi 23 Mars 2018	Ile de France Croustillant d'asperge d'Argenteuil Suprême de volaille farci aux champignons de paris, purée de carottes de Croissy Paris Brest	Bretagne Salade Guéménoise, écrasée de pommes de terre aux coques Carre de porc poêlé au cidre de Cornouailles Gratin de choux fleurs Crêpes à la confiture de fraises de Plougastel.	

MENU SEMAINE DU LUNDI 26 MARS 2018 AU VENDREDI 30 MARS 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 26 Mars 2018	Dos de cabillaud au fenouil, écrasée de pommes de terre, épinards au beurre noisette Tarte à l'ananas frais	Tartare de truite de mer Steak sauté Bercy Pommes sautées à cru Tarte aux fruits en bande	
Mardi 27 Mars 2018	Aile de raie beurre noisette aux salicornes, risotto Biscuit roulé au chocolat	Elèves en stage du 19 Mars au 13 Avril 2018	Amuse-bouche : Crème de carottes cappuccino cumin Magret de canard farci aux fruits secs, jus oriental, polenta Assiette tout chocolat
Mercredi 28 Mars 2018	Mixed grill Fraise melba	Tartare de dorade Magret de canard aux primeurs Tarte aux fruits en bande	
Jeudi 29 Mars 2018	Avocat aux crevettes Filet de canette au poivre vert, pommes Pont Neuf	Elèves en stage du 19 Mars au 13 Avril 2018	Amuse-bouche : Houmous en cappuccino Pastilla de caille au citron confit Tarte fine de Messine au fenouil **** Couscous oriental de poisson Magret de canard au poivre vert **** Café ou thé gourmand
Vendredi 30 Mars 2018	Jura Savoie Œufs cocotte à la saucisse de Morteau, crème de morille Côte de veau jurassienne crozets façon risotto Gâteau aux noix de Grenoble glace au génépi	Le pays basque Assiette Baigorri Poulet sauté basquaise Gâteau basque d'Ixassou	

MENU SEMAINE DU LUNDI 2 AVRIL 2018 AU VENDREDI 6 AVRIL 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 2 Avril 2018	Férié lundi de Pâques	Férié lundi de Pâques	
Mardi 3 Avril 2018	Salade de la mer (tartare) et toasts Brochette de poulet tandoori, wok de légumes	Elèves en stage du 19 Mars au 13 Avril 2018	Amuse-bouche : Crème du potager cappuccino cumin Veau en cocotte façon blanquette, légumes printaniers « Petit sarthois »
Mercredi 4 Avril 2018	Escalope de dinde viennoise Gratin dauphinois Semoule aux raisins	Asperges beurre moussoux pamplemousse Entrecôte marchand de vin, pommes sautées à cru Singapour	
Jeudi 5 Avril 2018	- Poulet rôti à l'estragon, pommes boulangères. Assiette du pâtissier	Elèves en stage du 19 Mars au 13 Avril 2018	Amuse-bouche : Nem de porc au soja, Tempura de crevettes Bouillon Thaï ravioles de crevettes Tarte fine de légumes confits, filets de bar à la fleur de thym **** Travers de porc au caramel façon cambodgienne, nuddles Magret de canard laqué aux parfums des indes boulgour aux poivrons **** Blanc mangé au thé vert St Honoré revisité
Vendredi 6 Avril 2018	Jura Savoie Œufs cocotte à la sauce de Morteau, crème de morilles Côte de veau jurassienne crozets façon risotto Gâteau aux noix de Grenoble glace au génépi	Dom-Tom Accras de morue Colombo de porc au gratin de chou chou Blanc manger coco, ananas flambé au Rhum	

MENU SEMAINE DU LUNDI 9 AVRIL 2018 AU VENDREDI 13 AVRIL 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 9 Avril 2018	Navarin de poissons et fruits de mer sauce américaine Mousse chocolat blanc, coulis de framboises	Melon au ratafia Navarin d'agneau printanier Coupe fraises Melba	
Mardi 10 Avril 2018	Menu autour du projet « Mangeons bien, mangeons local »	Elèves en stage du 19 Mars au 13 Avril 2018	Amuse-bouche : Gratin d'asperges au parmesan Médaille de lotte au jus de crustacés, millefeuille de légumes Crêmet d'Anjou aux fraises
Mercredi 11 Avril 2018	Dos de cabillaud au fenouil, écrasée de pommes de terre, épinards au beurre noisette Tarte à l'ananas frais	Œufs brouillés au saumon fumé Magret de canard à l'abricot, polenta et fèves Crêmet aux fraises	
Jeudi 12 Avril 2018	Menu autour du projet « Mangeons bien, mangeons local »	Elèves en stage du 19 Mars au 13 Avril 2018	Amuse-bouche : Brochette volaille et crevettes BBQ Bagel d'haddock crème d'aneth salade d'épinards Bisque de Louisiane et salpicon de homard **** Travers de porc épicé basse température purée haricots rouges Côte de bœuf sauce Choron **** Pavlova glacée à la grenade poivre de timut Doughnut revisité
Vendredi 13 Avril 2018	Bourgogne Duo d'escargots et grenouilles en feuilleté Sole pochée bourguignonne Crapiaud du Morvan Miroir poire cassis	Dom-Tom Accras de morue Colombo de porc au gratin de chou chou Blanc manger coco ananas flambé au Rhum	

MENU SEMAINE DU LUNDI 16 AVRIL 2018 AU VENDREDI 20 AVRIL 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 16 Avril 2018	Filet de dorade grillée portugaise risotto Crème brûlée	Feuilleté d'œufs brouillés, asperges Magret de canard à l'orange gnocchi à la romaine et pois gourmands Coupe de fruits rouges cardinal	
Mardi 17 Avril 2018	Darne de colin pochée velouté au Jasnieres, tagliatelles aux légumes Coupe Jack cigarettes coco	Assiette de charcuterie Magret de canard sauté au romarin, pomme Anna, légumes glacés Tarte Bourdaloue	Amuse-bouche : Gratin d'asperges au parmesan Magret de canard farci aux fruits secs, jus oriental, polenta Aumôniers glacées aux poires
Mercredi 18 Avril 2018	Filet de dorade grillée basquaise risotto Crème catalane	Melon à l'Italienne Navarin d'agneau printanier Coupe fraises Melba	
Jeudi 19 Avril 2018	Salade de la mer (tartare) et toasts Brochette de canard laquée, nouilles chinoises au wok	Assiette terre et mer Double entrecôte sauce bordelaise, légumes printaniers Tarte aux pommes	MENU VAL DE LOIRE Asperges sauce mousseline Turban de sandre, beurre nantais Magret à l'angevine, printanière de légumes nouveaux Crêmet d'Anjou aux fraises
Vendredi 20 Avril 2018	Languedoc Roussillon Melon au muscat de rivesaltes Bourride sétoise riz de Camargue Croustade languedocienne sorbet citron	Normandie Assiette de fruits de mer Poulet sauté au cidre et aux pommes Trilogie normande gourmande	

MENU SEMAINE DU LUNDI 7 MAI 2018 AU VENDREDI 11 MAI 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 7 Mai 2018	Restaurants fermés	Restaurants fermés	
Mardi 8 Mai 2018	FERIE	FERIE	FERIE
Mercredi 9 Mai 2018	Restaurants fermés	Restaurants fermés	
Jeudi 10 Mai 2018	FERIE Pont de l'Ascension	FERIE Pont de l'Ascension	
Vendredi 11 Mai 2018	FERIE Pont de l'Ascension	FERIE Pont de l'Ascension	

MENU SEMAINE DU LUNDI 14 MAI 2018 AU VENDREDI 18 MAI 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 14 Mai 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	
Mardi 15 Mai 2018	Assiette anglaise au buffet et « cornet de frites » Thé ou café gourmand	Salade Niçoise Entrecôte double beurre Maitre d'Hôtel pommes croquette Tarte au chocolat	Restaurant fermé Examen étude de dossier
Mercredi 16 Mai 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	
Jeudi 17 Mai 2018	Chantilly Burrata et carpaccio de tomates Pintade grillée façon crapaudine chips de légumes	EXAMENS	<u>ESPAGNE PAYS BASQUE</u> Gaspacho andalou Salade de Baïgori Bar rôti et piperade, riz safrané à la Valencienne Crème catalane, tuile aux agrumes
Vendredi 18 Mai 2018	Ile de France Croustillant d'asperges d'Argenteuil Suprême de volaille farci aux champignons de Paris, purée de carottes de Crécy Paris Brest	Bretagne Salade Guéménoise, écrasée de pommes de terre aux coques Carre de porc poêlé au cidre de Cornouailles Gratin de choux fleurs Crêpes à la confiture de fraises de Plougastel.	

MENU SEMAINE DU LUNDI 21 MAI 2018 AU VENDREDI 25 MAI 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 21 Mai 2018	FERIE Lundi de Pentecôte	FERIE Lundi de Pentecôte	
Mardi 22 Mai 2018	Poulet grillé crapaudine, pommes gaufrettes et confit d'échalotes Gaspacho de melon et gressin jambon cru	Quiche aux fruits de mer Magret de canard, légumes variés Assiette gourmande	Restaurant fermé Examen étude de dossier
Mercredi 23 Mai 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	
Jeudi 24 Mai 2018	Filet de flétan en croûte, riz sauvage Soupe de melon au muscat, brochette de fraises	EXAMENS	<u>PACA ITALIE</u> Melon à l'italienne Gambas flambées et pasta Canon de Sisteron tian niçois, pommes de terre nouvelles Tarte au citron de menton meringuée
Vendredi 25 Mai 2018	<u>Bordelais/Périgord</u> Rocamadour rôti aux pignons de pins Magret de canard sauce périgourdine, pommes Sarladaise Gros macaron de St Emilion farci aux fraises Gariguettes	<u>Provence PACA CORSE</u> Pissaladière Daurade flambée au pastis, Mille-feuilles de légumes confits Fiadone verrine de brocciu fenouil confit	

MENU SEMAINE DU LUNDI 28 MAI 2018 AU VENDREDI 1^{ER} JUIN 2018

ATTENTION à partir de cette date possibilité de modification d'ouverture de nos 2 restaurants pour cause d'examens

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 28 Mai 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	
Mardi 29 Mai 2018	Restaurant fermé Examen étude de dossier	Terrine de lapereau aux noisettes Jambonnette de canard à l'orange, gratin savoyard Crème caramel et crêpes dentelle	
Mercredi 30 Mai 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	
Jeudi 31 Mai 2018	Assiette anglaise au buffet et « cornet de frites » Thé ou café gourmand	Asperges sauce mousseline Dos de sandre, beurre Nantais, duo de céréales Trio de mousses au chocolat, tuile à l'orange	Alsace Allemagne Salade vosgienne (choux, lardons, pommes, gendarmes) Bavarois d'asperges et truite fumée Pièce de bœuf grillée au bleu Bavarois, pommes frites Fondant au chocolat et cerises flambées
Vendredi 1er Juin 2018	<u>Bordelais/Périgord</u> Rocamadour rôti aux pignons de pins Magret de canard sauce périgourdine, pommes Sarladaise Gros macaron de St Emilion farci aux fraises Gariguettes	<u>Provence PACA CORSE</u> Pissaladière Daurade flambée au pastis, mille-feuilles de légumes confits Fiadone verrine de brocciu fenouil confit	

MENU SEMAINE DU LUNDI 4 JUIN 2018 AU VENDREDI 8 JUIN 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 4 Juin 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	
Mardi 5 Juin 2018	Plancha de viandes blanches, papillotes de légumes Soupe de cerises et sorbet		
Mercredi 6 Juin 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	Elèves en stage du 14 mai au 8 juin 2018	
Jeudi 7 Juin 2018	Plancha de canard, papillotes d'abricots au romarin Soupe de fraises et sorbet		
Vendredi 8 Juin 2018			