

**Semaine du Lundi 05 Octobre au Vendredi 09 Octobre 2020**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>MARDI 06 OCTOBRE</b>	<b>Menu brasserie</b> Médaille de veau aux olives, fine ratatouille Fruits de saison rôtie à la verveine	
<b>MERCREDI 07 OCTOBRE</b>	Maquereaux marinés, pommes fondantes, mouseline de céleri et vanille Agneau confit au miel et coriandre Mariage chocolat et pomelos	
<b>JEUDI 08 OCTOBRE</b>		Biscuit de volaille, pistaches et sauce vierge Pavé de saumon et petits légumes ou Magret de canard à l'orange, légumes confits Tarte pistache framboises
<b>VENDREDI 09 OCTOBRE</b>	Aumônières de coquillages, velouté anisé Pavé de veau aux cèpes et petits légumes Tarte aux pommes	

**Semaine du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2020**

**SEMAINE DU GOUT**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>MARDI 13 OCTOBRE</b>	<b>Menu brasserie</b> Ballotine de volaille façon Basquaise, petit flan de légumes Banoffee	
<b>MERCREDI 14 OCTOBRE</b>	Crème de butternut, œuf mollet, éclats de noisette Lotte à l'américaine, polenta à la noisette Tartelette citron meringuée	
<b>JEUDI 15 OCTOBRE</b>	ATELIERS COLLEGE	ATELIERS COLLEGE
<b>VENDREDI 16 OCTOBRE</b>	ATELIERS COLLEGE	

**VACANCES DE LA TOUSSAINT  
du 17 Octobre au 01 Novembre**

**Semaine du Lundi 02 novembre au Vendredi 06 novembre 2020**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>MARDI 03 NOVEMBRE</b>	<b>Menu brasserie</b> Mignon de porc au miellat, polenta crémeuse aux noisettes Mousse chocolat framboise	
<b>MERCREDI 04 NOVEMBRE</b>	Cromesquis d'agneau confits Le Suprême farci aux champignons, la cuisse en raviole Tartelette amandine poires et safran de Corse	
<b>JEUDI 05 NOVEMBRE</b>	ATELIERS ET REPAS PREPAMETIERS COLLEGE GIOVONI	Raviole ouverte de cèpes Thon à la sauge, artichauts et câpres Ou Cote de veau aux cèpes Crème brûlée et mignardises
<b>VENDREDI 06 NOVEMBRE</b>	Tarte fine aux cèpes Lapin cuit en basse température et mille-feuille de légumes Tarte au chocolat	

**Semaine du Lundi 09 novembre au vendredi 13 novembre 2020**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>MARDI 10 NOVEMBRE</b>	<b>Menu brasserie</b> Filet de bœuf au Clos Peraldi, pomme Macaire Tiramisù	
<b>MERCREDI 11 NOVEMBRE</b>	FERIE	FERIE
<b>JEUDI 12 NOVEMBRE</b>	ATELIERS ET REPAS PREPAMETIERS COLLEGE STILETTU	Crème de cèpes Daurade provençale et petits légumes ou Côte de veau au sautoir, cannelloni farcis Tartelette pommes et romarin
<b>VENDREDI 13 NOVEMBRE</b>	Gigantoni farcies au Gamberoni, jus de têtes Mignon de Porc au miel et petits légumes ou Loup rôti et petits légumes Bananes flambées au rhum	

**Semaine du Lundi 16 novembre au Vendredi 20 novembre 2020**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>MARDI 17 NOVEMBRE</b>	<b>Menu brasserie</b> Jambonnette en cocotte, garniture « Grand-Mère » Ananas rôti à la vanille Bourbon	
<b>MERCREDI 18 NOVEMBRE</b>	Œufs en deux cuissons Dos de saumon crouste de pain d'épices Macarons vanille et mangue, glace chocolat blanc	
<b>JEUDI 19 NOVEMBRE</b>	Chartreuse de saumon fumé mousse d'Avocat aux moules Tournedos de bœuf aux cèpes gratin dauphinois Banoffee Pie et canistrelli orange	Risotto à la Burrata Pavé de saumon confit, petits légumes ou Poulet rôti aux olives, légumes confits Tarte Tatin et glace vanille
<b>VENDREDI 20 NOVEMBRE</b>	Tarte aux blettes Mignon de Porc au miel et petits légumes ou daurade rôtie et petits légumes Entremet exotique	

**Semaine du Lundi 23 novembre au Vendredi 27 novembre 2020**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>MARDI 24 NOVEMBRE</b>	<b>Menu brasserie</b> Osso bucco à la milanaise Baba au rhum	
<b>MERCREDI 25 NOVEMBRE</b>	Saucisson brioché, sauce Porto clémentine Pavé de saumon, risotto à la panzetta et herbes. Paris-Brest	
<b>JEUDI 26 NOVEMBRE</b>	Jambalaya de volaille aux pommes granny Lotte à la crème, truffe et jus de moules Risotto aux asperges Tarte aux pommes flambées	Salade César Sole façon Grenobloise Ou Mignon de Porc aux champignons Omelette Norvégienne
<b>VENDREDI 27 NOVEMBRE</b>	Tartare de thon au combawa Magret de canard aux dragées, ananas confits aux épices Forêt Noire	

**Semaine du Lundi 30 novembre au Vendredi 04 décembre 2020**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>MARDI 01 DECEMBRE</b>	BP Art de la cuisine	
<b>MERCREDI 02 DECEMBRE</b>	Quiche aux herbes, gravelax de dorade Volaille aux fruits secs, pommes boulangères à la Tomme affinée Mangue et caramel	
<b>JEUDI 03 DECEMBRE</b>	Carpaccio de thon aux fraises et citron verts Jambonnette de pintadeau à l'américaine, sauce diable et Pomme Pont-Neuf Aumônière Normande	Huitres chaudes gratinées Filet de truite au Riesling, viennoise et flan Ou Carré de porc au figatellu et petits légumes Saint Honoré
<b>VENDREDI 04 DECEMBRE</b>	ATELIERS ET REPAS PREPAMETIERS COLLEGE BALEONE	

**Semaine du Lundi 07 décembre au Vendredi 11 décembre 2020**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>MARDI 08 DECEMBRE</b>	<b>Menu brasserie</b> Tianu d'agneau miel et clémentines Fiadone au brocciu de Mameli	
<b>MERCREDI 09 DECEMBRE</b>	Tataki de thon, avocat, tuile sésame Tartare de bœuf Charolais, pomme pont neuf Tartelette Normande	
<b>JEUDI 10 DECEMBRE</b>	Tartare de poisson à la mangue et carpaccio d'aubergine à l'ail Médaille de veau Richemond, légumes sautés Profiteroles glace au miel	Soupe de moules Cordon bleu à la mode corse Ou Pavé de loup au cap et petits légumes Moelleux chocolat clémentine
<b>VENDREDI 11 DECEMBRE</b>	Maquereaux en salade agrumes et avocats Navarin d'agneau aux pommes Coupe fraîcheur café	

**Semaine du Lundi 14 décembre au Vendredi 18 décembre 2020**

<b>Jour</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>MARDI 15 DECEMBRE</b>	<b>Menu brasserie</b> Magret de canard à l'orange Bûche de Noel	
<b>MERCREDI 16 DECEMBRE</b>	Tartelette de St Jacques artichauts roquette Carré d'agneau persillé, pomme purée et carottes glacées Crêpes flambées au Grand Marnier	
<b>JEUDI 17 DECEMBRE</b>	Assiette Terre Mer Tournedos Rossini, Gratin Dauphinois Tarte amandine aux pommes	Pâté en croute volaille et pistaches Filet de Sole aux moules ou Tournedos Rossini, pomme purée Choco-Poires
<b>VENDREDI 18 DECEMBRE</b>		

**VACANCES DE NOEL**  
**du 19 Décembre au 03 janvier 2021**