



RESTAURANT DU CÉFA INDSÉ – BASTOGNE

Menus du 5/09/2023 au 14/11/2023

En cas de questions sur les allergènes, n'hésitez pas à vous adresser à nos professeurs et nos élèves.

MARDI 5/09	
Entrée	Salade Waldorf, œuf mollet
Plat	Côte de porc fermière aux champignons
Dessert	Crème brûlée à la mandarine

MARDI 12/09	
Entrée	Tomate aux crevettes grises
Plat	Américain minute préparé en salle, pommes allumettes
Dessert	Madeleine au chocolat

MARDI 19/09	
Entrée	Quiche saumon poireaux
Plat	Cochon de lait, bouquetière de légumes et gratin dauphinois
Dessert	Crème au chocolat

MARDI 26/09	
Entrée	Feuilleté chèvre et miel
Plat	Rôti de dindonneau poivre vert, pommes paillasson
Dessert	Pommes au four, glace minute à la cannelle

MARDI 3/10	
Entrée	Pâtes fraîches aux scampis
Plat	Poulet fermier rôti découpé en salle, pommes au four, salade de tomates au basilic
Dessert	Crêpe suzette (en salle)

MARDI 10/10	
Entrée	Œuf dur, macédoine de légume et mayonnaise moutardée maison
Plat	Dos de saumon légumes de saison, gratin parisien
Dessert	Mousse au chocolat

MARDI 17/10	
Entrée	Tomate mozzarella di buffala huile d'olive et basilic
Plat	Rôti de porc à la bordelaise, gratin dauphinois, chicons caramélisés
Dessert	Flan au caramel

MARDIS 24 ET 31/10 : RESTAURANT FERMÉ (CONGÉ DE TOUSSAINT)

MARDI 7/11	
Entrée	Tarte Tatin de chicons et lardons
Plat	Magret de canard à l'orange, poire au vin et grenailles au thym
Dessert	Cookie au chocolat

MARDI 14/11	
Entrée	Ballotine de saumon fumé, salade ravigote
Plat	Filet de dindonneau ananas coco
Dessert	Sabayon au fruits de saison (en salle)