

## MENUS CASE C2 2020

Semaines	<p><b>Le lundi en barquette C2 de 11h à 12h</b>  <b>Vincent Poirier</b></p> <p><b>Le mardi service à la « Case » à 11h30</b>  <b>Vincent Poirier et Stéphane Dupuis</b></p>	<p><b>Le jeudi service à la « Case » à 11h30</b>  <b>Nicolas Nageleisen et Victorien Doriry</b></p> <p><b>Le vendredi en barquette C2 de 11h à 12h</b>  <b>Nicolas Nageleisen</b></p>
S9 lundi mardi jeudi vendredi	CAKE AUX FRUITS OU CHOCOLAT	
<b>S10/S11</b> <b>lundi</b> <b>mardi</b>	Salade de tomate au basilic ..... Escalope de volaille sautée meunière, pomme purée	
<b>S10 /S11</b> <b>jeudi</b> <b>vendredi</b>	Tarte aux épinards et au chèvre ..... Poulet rôti, jus à l'ail, frites de manioc	
S12/S13 lundi mardi	Assiette de crudités (œuf dur) ..... Filet de saumon grillé et son beurre blanc à la vanille du Mt Mou, riz pilaf	
S12/13 jeudi vendredi	Côte de porc charcutière, gratin dauphinois ..... Salade de fruits frais	
<b>S14/S17</b> <b>lundi</b> <b>mardi</b>	Carry de crevettes du pays, mousseline de patate douce ..... Crêpes	
S15	<b>VACANCES</b>	
S16	<b>VACANCES</b>	
<b>S14/17</b> <b>jeudi</b> <b>vendredi</b>	Avocat aux crevettes ..... Gigot d'agneau rôti, haricots blancs à la tomate	
S18/S19 lundi mardi	Bœuf Bourguignon, pomme de terre vapeur ..... Tarte aux pommes Alsacienne	

S18/S19 jeudi vendredi	Salade de cerf au soyo ..... Filet de mahi-mahi rôti, beurre vanillé, gratin de chou-choute	
S20 – 21 - 22 – 23	<b>STAGE</b>	
S24_25	<b>VACANCES</b>	
S 26	Caesar salad ..... <b>Fish and chips, sce Tartare</b>	
S 27	Fricassée de volaille au cidre, pommes de terre sautées ..... crêpes aux pommes et caramel	Bougna de volaille ..... clafouti aux litchis
S28	Filet de bec de cane poché, sauce Champagne, riz pilaf, H.V. sautés ..... Tarte Bourdaloue	Moules marinières ..... Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole
S29	Filet de kangourou grillé, sauce barbecue, épis de maïs, pdt ..... Cheese cake passion	Gigot d'agneau rôti à la menthe, patates douce rôties ..... Pavlova
S30	Sashimi de thon blanc ..... Yakizakana de saumon, sauce Wasabi, nouilles sautées	Carré de porc braisé à la bière brune, choucroute ..... Forêt noire
S31	Goujonnettes de poisson sauce tartare, purée de carotte au cumin, tomate rôtie ..... Poé citrouille	Salade tomate et feta ..... Moussaka
S32	Salade tahitienne ..... Burger de cerf, potatoes	Salade Niçoise ..... Filet de rouget grillé, sauce vierge, Tian de légumes
S33 – 34	<b>VACANCES</b>	
S35	Bar à pizza ..... Crème caramel	Bar à pizza ..... Choux à la crème pâtissière
S36	Menu végétarien en collaboration avec les élèves	Menu végétarien en collaboration avec les élèves
S37	Panini (3 sortes) ..... Cake banane chocolat	Porc au sucre, riz blanc ..... Salade de fruits

S38	Salade de chou et crevette façon chinoise ..... Croque gourmand (2 sortes)	Sandwicherie (3 sortes) ..... Fondant chocolat
S39	Case burger, frites, (3 sortes) ..... Crumble aux pommes	Salade de carottes ..... Rôti de porc au miel, poêlés de légumes
S40	Assiette de charcuterie ..... Filet de vivaneau à l'unilatéral, sauce pesto, gratin de macaronis	Œuf mimosa ..... Steak grillé, sauce béarnaise, pomme gaufrette, flan de céleri
S41	Filet de poisson au coco, poêlée de chou de chine, riz ..... Tarte fine aux pommes sauce caramel au beurre salé	Salade de lentilles ..... Sole sautée, sauce choron, rizotto
S42 – 43	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>
S44	Menu en fonction de l'économat	Menu en fonction de l'économat
S45	Menu en fonction de l'économat	Menu en fonction de l'économat
S46	Menu en fonction de l'économat	Menu en fonction de l'économat
S- 47 - 48-49	<b>STAGE</b>	<b>STAGE</b>

