

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

semaine N° 9					du 01 mars au 05 mars 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi						
RESTAURANT FERME MISE EN PLACE ATELIERS	Œuf mimosa Entrée du jour Filet de poisson beurre d'agrumes Haricots verts persillés, tomates roti, riz blanc. Fondant chocolat, chantilly. Dessert du jour	STAGE	Œuf mimosa Entrée du jour Filet de poisson beurre d'agrumes Haricots verts persillés, tomates roti, riz blanc. Fondant chocolat, chantilly. Dessert du jour	Œuf mimosa Entrée du jour Filet de poisson beurre d'agrumes Haricots verts persillés, tomates roti, riz blanc. Fondant chocolat, chantilly. Dessert du jour	Q23					
Restaurant la Case						LA CASE				

semaine N° 10					du 08 mars au 12 mars 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi						
Steak au poivre Poêlée de Pdt forestière Petits pots de crème tuiles aux amandes Beignets de crevette sauce tartare, sauce cary Papillote de perroquet à la citronnelle Quinoa aux petits légumes	Œuf mimosa Entrée du jour Haricots verts persillés, tomates roti, riz blanc. Filet de poisson beurre d'agrumes Fondant chocolat, chantilly. Dessert du jour	STAGE	Œuf mimosa Entrée du jour Haricots verts persillés, tomates roti, riz blanc. Filet de poisson beurre d'agrumes Fondant chocolat, chantilly. Dessert du jour	Œuf mimosa Entrée du jour Haricots verts persillés, tomates roti, riz blanc. Filet de poisson beurre d'agrumes Fondant chocolat, chantilly. Dessert du jour	Q23					
STAGES EN ENTREPRISE			Soirée Ouverture			Lobe de foie gras poché façon vin chaud, pain d'épice et chunthey de Entrecôte Black Angus, sauce aux morilles Croquettes de polenta crémeuse au comté et mousse de petit pois à la menthe fraîche. Entremet fromage blanc aux fruits rouges.				
Restaurant la Case					LA CASE					
Assiette de crudités (œuf dur) Filet de saumon grillé et son beurre blanc à la vanille du Mt Mou, riz pilaf	Assiette de crudités (œuf dur) Filet de saumon grillé et son beurre blanc à la vanille du Mt Mou, riz pilaf	Mousse de perroquet aux légumes, Sauce "achards de légumes" Faux filet de bœuf rôti, sauce bordelaise, Boulette de manioc, mesclun de salade. Tiramisu classique	Côte de porc charcutiere gratin dauphinois salade de fruits frais	Côte de porc charcutiere gratin dauphinois salade de fruits frais	LA CASE					

semaine N° 11					du 15 mars au 19 mars 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi						
Œufs pochés meurette Pavé de tazar grillé, sauce vierge au chorizo Purée de pommes de terre à l'ail et huile d'olive Navarin d'agneau Petits légumes glacés Gratin de fruits, sabayon au Cointreau	Assiette de crudité (coleslaw, concombre à la creme,tomate pesto, salade de papaye verte). Entrée du jour Boulette de bœuf sauce tomate Tagliatelles Mousse chocolat PAI Dessert du jour	Stage	Assiette de crudité (coleslaw, concombre à la creme,tomate pesto, salade de papaye verte). Entrée du jour Boulette de bœuf sauce tomate Tagliatelles Mousse chocolat PAI Dessert du jour	Assiette de crudité (coleslaw, concombre à la creme,tomate pesto, salade de papaye verte). Entrée du jour Boulette de bœuf sauce tomate Tagliatelles Mousse chocolat PAI Dessert du jour	Q23					
STAGES EN ENTREPRISE			Soirée Sucrée salée			Marbré de Foie gras poêlé et légumes du soleil grillés, brioche à l'huile d'olive (recette pompe à l'huile) Souris d'agneau aux fruits secs, sauce cacao Polenta crémeuse au pesto (coriandre/pistache) Cheese Cake citron, sorbet carotte à la cannelle.				
Restaurant la Case					LA CASE					
Assiette de crudités (œuf dur) Filet de saumon grillé et son beurre blanc à la vanille du Mt Mou, riz pilaf	Assiette de crudités (œuf dur) Filet de saumon grillé et son beurre blanc à la vanille du Mt Mou, riz pilaf	Carpaccio de bœuf aux aromates et à l'huile d'olive. Mahi-Mahi grillé, beurre à l'orange confite, risotto de boulgour et quinoa. Tartes fine aux pommes, sauce caramel au beurre salé.	Côte de porc charcutiere gratin dauphinois salade de fruits frais	Côte de porc charcutiere gratin dauphinois salade de fruits frais	LA CASE					

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

semaine N° 12 du 22 mars au 26 mars 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Judi	Vendredi
Poulet grillé à l'américaine Pommes frites, tomate grillée Tarte amandine aux poires Quiche lorraine Filet de mahi-mahi meunière velouté à la vanille Légumes à l'anglaise	Assiette de crudité (coleslaw, concombre à la crème, tomate pesto, salade de papaye verte). Entrée du jour Boulette de bœuf sauce tomate Tagliatelles Mousse chocolat PAI Dessert du jour	Stage	Assiette de crudité (coleslaw, concombre à la crème, tomate pesto, salade de papaye verte). Entrée du jour Boulette de bœuf sauce tomate Tagliatelles Mousse chocolat PAI Dessert du jour	Assiette de crudité (coleslaw, concombre à la crème, tomate pesto, salade de papaye verte). Entrée du jour Boulette de bœuf sauce tomate Tagliatelles Mousse chocolat PAI Dessert du jour
STAGES EN ENTREPRISE			Soirée Créole	
			Gratin de crabe et crevettes parfumé à la citronnelle. Poitrine de porc laqué au miel et rhum Riz aux haricots rouges Blanc manger coco et ananas roti, caramel de pomme liane	
Restaurant la Case				
Carry de crevettes du pays, mousseline de patate douce Crêpes Suzette	Carry de crevettes du pays, mousseline de patate douce Crêpes Suzette	Quenelles de vivaneau au Champagne, julienne de Cuisse de canard comme poire de légumes, galette de P de Mille-feuille à la vanille du Pays	Avocat aux crevettes gigot d'agneau rôti, haricots blancs à la tomate	Avocat aux crevettes gigot d'agneau rôti, haricots blancs à la tomate

semaine N° 13 du 29 mars au 02 avr 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Judi	Vendredi
Beignets de crevette sauce tartare, sauce cary Papillote de perroquet à la citronnelle Quinoa aux petits légumes Steak au poivre Poêlée de Pdt forestière Petits pots de crème tuiles aux amandes	Buffet	Stage	Buffet	Buffet
STAGES EN ENTREPRISE			Soirée Chocolat	
			Poêlée de St Jacques, sauce chocolat blanc et wasabi, fondue de poireau aux algues wakamé et pomme vapeur Duo de crevettes et de ris de veau aux épices Maya (fève de cacao, sucre cassonade, romarin, baies roses), sauce hollandaise pomme liane montée au beurre de cacao Risotto de quinoa aux poivrons Trilogie : Entremet chocolat blanc et Scotch Whisky, fondant chocolat noir combava et petit palet breton et ganache lait montée au brisures de daim (éclats de caramel croquants et nappés de chocolat au lait).	
Restaurant la Case				
Carry de crevettes du pays, mousseline de patate douce Crêpes Suzette	Carry de crevettes du pays, mousseline de patate douce Crêpes Suzette	Ceviche de crevettes et perroquet aux agrumes Cane de rate braisée aux bananes poingo, galette Cheese cake aux fruits rouges.	Avocat aux crevettes gigot d'agneau rôti, haricots blancs à la tomate	Avocat aux crevettes gigot d'agneau rôti, haricots blancs à la tomate

semaine N° 14 du 05 avr au 09 avr 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Judi	Vendredi
vacances	vacances	vacances	vacances	vacances
Restaurant la Case				

semaine N° 15 du 12 avr au 16 avr 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Judi	Vendredis / carte
vacances	vacances	vacances	vacances	vacances

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

--	--	--	--	--	--

Restaurant la Case

					LA CASE
--	--	--	--	--	---------

semaine N° 16

du 19 avr au 23 avr 2021

Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
stage	Declinaison de crevettes (Beignet, salade vietnamienne, tartare) Entrée du jour Crevette à la crème d'ail Crumble de patate douce, carry de chouchoute au coco, risotto à la poingzo et parmesan Poe de squash, sorbet pomme liane Dessert du jour	Salade végétarienne/ entrée du jour Foie gras de canard en terrine carpaccio de bœuf ou de thon (petit ou grand avec frites) Mixed grill(viande rouge, blanche, agneau, saucisse)/ micuit de thon Ecoplat du jour garnitures et sauces au choix Dessert du jour/ café gourmand Profiterolles/ Pavlova/île flottante	Declinaison de crevettes (Beignet, salade vietnamienne, tartare) Entrée du jour Crevette à la crème d'ail Crumble de patate douce, carry de chouchoute au coco, risotto à la poingzo et parmesan Poe de squash, sorbet pomme liane Dessert du jour	Declinaison de crevettes (Beignet, salade vietnamienne, tartare) Entrée du jour Crevette à la crème d'ail Crumble de patate douce, carry de chouchoute au coco, risotto à la poingzo et parmesan Poe de squash, sorbet pomme liane Dessert du jour	Q23

Soirée Languedoc

Soirée Languedoc

Huitres gratinées au beurre d'escargots (6 ou 8 pièces selon taille)
Joue de bœuf confite au vin du Languedoc
Aligot de l'Aubrac et tian de légumes
Oreillettes et compotée d'abricot, crème chantilly et glace vanille

Huitres gratinées au beurre d'escargots (6 ou 8 pièces selon taille)
Joue de bœuf confite au vin du Languedoc
Aligot de l'Aubrac et tian de légumes
Oreillettes et compotée d'abricot, crème chantilly et glace vanille

Restaurant la Case

Bœuf Bourguignon, pomme de terre vapeur Tarte aux pommes Alsacienne	Bœuf Bourguignon, pomme de terre vapeur Tarte aux pommes Alsacienne	stage	Salade de cerf au soyo filet de mahi-mahi rôti, beurre vanillé, gratin de chouchoute	Salade de cerf au soyo filet de mahi-mahi rôti, beurre vanillé, gratin de chouchoute	LA CASE
------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	-------	-----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	---------

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

semaine N° 17					du 26 avr au 30 avr 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi						
stage	Salade du grand sud.(salade, effiloché de caille,œuf de caille, chouchoute et carotte rapé, chips de manioc) Entrée du jour Pastilla de caille aux achards jus au miel épicé Taboulet de chou fleur, gyoza de faiselle aux chou chine, Frite de patate douce Pana cotta coco, brunoise de d'ananas au citron vert Dessert du jour	Salade végétarienne/ entrée du jour Foie gras de canard en terrine carpaccio de bœuf ou de thon (petit ou grand avec frites) Mixed grill(viande rouge, blanche, agneau, saucisse)/ micuit de thon Ecoplat du jour garnitures et sauces au choix Dessert du jour/ café gourmand Profiterolles/ Pavlova/île flottante	Salade du grand sud.(salade, effiloché de caille,œuf de caille, chouchoute et carotte rapé, chips de manioc) Entrée du jour Pastilla de caille aux achards jus au miel épicé Taboulet de chou fleur, gyoza de faiselle aux chou chine, Frite de patate douce Pana cotta coco, brunoise de d'ananas au citron vert Dessert du jour	Salade du grand sud.(salade, effiloché de caille,œuf de caille, chouchoute et carotte rapé, chips de manioc) Entrée du jour Pastilla de caille aux achards jus au miel épicé Taboulet de chou fleur, gyoza de faiselle aux chou chine, Frite de patate douce Pana cotta coco, brunoise de d'ananas au citron vert Dessert du jour	Salade du grand sud.(salade, effiloché de caille,œuf de caille, chouchoute et carotte rapé, chips de manioc) Entrée du jour Pastilla de caille aux achards jus au miel épicé Taboulet de chou fleur, gyoza de faiselle aux chou chine, Frite de patate douce Pana cotta coco, brunoise de d'ananas au citron vert Dessert du jour	Q23				
Soirée Espagne			Soirée Espagne							
Verre de sangria offert Assortiment de tapas froid et chaud (Accras de perroquet, huîtres au Crème catalane, churros, pâte à tartiner maison et granité sangria			Verre de sangria offert Assortiment de tapas froid et chaud (Accras de perroquet, huîtres au Crème catalane, churros, pâte à tartiner maison et granité sangria							
Restaurant la Case										
Bœuf Bourguignon, pomme de terre vapeur Tarte aux pommes Alsacienne	Bœuf Bourguignon, pomme de terre vapeur Tarte aux pommes Alsacienne	stage	Salade de cerf au soyo filet de mahi-mahi rôti, beurre vanillé, gratin de chouchoute	Salade de cerf au soyo filet de mahi-mahi rôti, beurre vanillé, gratin de chouchoute	LA CASE					

semaine N° 18					du 03 mai au 07 mai 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi						
stage	Salade de cerf au soyo Entrée du jour Trilogie de poisson au lagon:Brandade de mulet au tarrot, tartare de thon, filet de saumoné rougail de tomate sauce maggi Risotto coco, gratin de squash, croquette d'igname violet Tarte fine banane chocolat, glace coco Dessert du jour	Salade végétarienne/ entrée du jour Foie gras de canard en terrine carpaccio de bœuf ou de thon (petit ou grand avec frites) Mixed grill(viande rouge, blanche, agneau, saucisse)/ micuit de thon Ecoplat du jour garnitures et sauces au choix Dessert du jour/ café gourmand Profiterolles/ Pavlova/île flottante	Salade de cerf au soyo Entrée du jour Trilogie de poisson du lagon:Brandade de mulet au tarrot, tartare de thon, filet de saumoné rougail de tomate sauce maggi Risotto coco, gratin de squash, croquette d'igname violet Tarte fine banane chocolat, glace coco Dessert du jour	Salade de cerf au soyo Entrée du jour Trilogie de poisson au lagon:Brandade de mulet au tarrot, tartare de thon, filet de saumoné rougail de tomate sauce maggi Risotto coco, gratin de squash, croquette d'igname violet Tarte fine banane chocolat, glace coco Dessert du jour	Salade de cerf au soyo Entrée du jour Trilogie de poisson au lagon:Brandade de mulet au tarrot, tartare de thon, filet de saumoné rougail de tomate sauce maggi Risotto coco, gratin de squash, croquette d'igname violet Tarte fine banane chocolat, glace coco Dessert du jour	Q23				
Soirée Amérique du Sud			Soirée Amérique du Sud							
Ceviche de thon aux agrumes façon péruvienne Assortiment de tortillas : Crevettes et poulet, guacamole, salsa et crudités (A composer sur table par le client) Moelleux chocolat pimenté au cœur coulant, panacotta coco, granité Despérados et citron vert.			Ceviche de thon aux agrumes façon péruvienne Assortiment de tortillas : Crevettes et poulet, guacamole, salsa et crudités (A composer sur table par le client) Moelleux chocolat pimenté au cœur coulant, panacotta coco, granité Despérados et citron vert.							
Restaurant la Case										
Caesar salad fish and chips, sauce tartare	Caesar salad fish and chips, sauce tartare	stage	César salade fish and chips, sauce tartare	César salade fish and chips, sauce tartare	LA CASE					

semaine N° 19					du 10 mai au 14 mai 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi					
Beignets de crevette sauce tartare, sauce cary Papillote de perroquet à la citronnelle Quinoa aux petits légumes Steak au poivre Poêlée de Pdt forestière Petits pots de crème tuelles aux amandes	Menu établi en fonction des ponts	RESTAURANT FERME PONT ASCENSION	RESTAURANT FERME PONT ASCENSION	RESTAURANT FERME PONT ASCENSION	Q23				
Soirée Afrique du Nord			Soirée Afrique du Nord						
Pastilla de caille de Yaté aux fruits secs, Salade méchouia Couscous (Souris d'agneau, boulette de veau et merguez) Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace aux épices			Pastilla de caille de Yaté aux fruits secs, Salade méchouia Couscous (Souris d'agneau, boulette de veau et merguez) Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace aux épices						
Restaurant la Case									
STAGES EN ENTREPRISE	STAGES EN ENTREPRISE	Taboulé de la mer rave de cerf grime, sauce au vin et à la cannelle. Purée de patates douces, chou de chine Salade de fruits frais aux zestes de combawa.	STAGES EN ENTREPRISE	STAGES EN ENTREPRISE	LA CASE				

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	Q23
Restaurant la Case					
					LA CASE
Restaurant la Case					
semaine N° 24 du 14 juin au 18 juin 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	Q23
Restaurant la Case					
					LA CASE

semaine N° 25 du 21 juin au 25 juin 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
nettoyage	Carpaccio de bœuf au pesto Entrée du jour Ballotine de poisson aux crevettes sauce nantua Gratin de courgette Tarte citron meringué Dessert du jour	Salade végétarienne/ entrée du jour Foie gras de canard en terrine carpaccio de bœuf ou de thon (petit ou grand avec frites) Mixed grill(viande rouge, blanche, agneau, saucisse)/ micuit de thon Ecoplat du jour garnitures et sauces au choix Dessert du jour/ café gourmand Profiterolles/ Pavlova/île flottante	Carpaccio de bœuf au pesto Entrée du jour Ballotine de poisson aux crevettes sauce nantua Gratin de courgette Tarte citron meringué Dessert du jour	Carpaccio de bœuf au pesto Entrée du jour Ballotine de poisson aux crevettes sauce nantua Gratin de courgette Tarte citron meringué Dessert du jour	Q23
	Soirée Bourgogne				
	Œuf en meurette Parmentier de queue de bœuf au foie gras Mélímelo de salade Mont-Blanc cœur de cassis.		Stages T BAC		
Restaurant la Case					
Caesar salad Fish and chips, sauce tartare	Caesar salad Fish and chips, sauce tartare	CCF CUISINE filet de poisson	Caesar salad Fish and chips, sauce tartare	Caesar salad Fish and chips, sauce tartare	LA CASE

semaine N° 26 du 28 juin au 02 juillet 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
Salade Landaise Steack de thon jaune grillé sauce soyu et basilic Choux de chine braisés Carre de porc roti au miel au Gratin de patate douces au lait de coco Choux chantilly	Carpaccio de thon a l'huile vierge Entrée du jour Hachi Parmentier Salade verte Tarte chocolat Dessert du jour	Salade végétarienne/ entrée du jour Foie gras de canard en terrine carpaccio de bœuf ou de thon (petit ou grand avec frites) Mixed grill(viande rouge, blanche, agneau, saucisse)/ micuit de thon Ecoplat du jour garnitures et sauces au choix Dessert du jour/ café gourmand Profiterolles/ Pavlova/île flottante	Carpaccio de thon a l'huile vierge Entrée du jour Hachi Parmentier Salade verte Tarte chocolat Dessert du jour	Carpaccio de thon a l'huile vierge Entrée du jour Hachi Parmentier Salade verte Tarte chocolat Dessert du jour	Q23
	Soirée USA				
	Clams chowder soup (Chaudrée de palourdes) Hamburger Rossini Pomme darphin et salade verte American pie et milkshake spéculoos		Stages T BAC		
Restaurant la Case					
Bougna de volaille clafouti aux litchis	Bougna de volaille clafouti aux litchis	CCF CUISINE filet de poisson	Fricassée de volaille au cidre breton, pomme de terre sautée crêpes aux pommes au caramel au beurre salé	Fricassée de volaille au cidre breton, pomme de terre sautée crêpes aux pommes au caramel au beurre salé	LA CASE

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

semaine N° 27					du 05 juil au 09 juil 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte		Jeudi	Vendredi					
carpaccio de bœuf et mesclun pavé de saumon en croûte, sauce vin blanc riz pilaf + courgette poulet basquaise pomme de terre vapeur tarte fine chocolat poire glace vanille	Œufs mollets florentine Entrée du jour Echine de porc grillée sce champignons Suprême de volaille sauce moutarde Fondant chocolat, chantilly. Dessert du jour	Salade végétarienne/ entrée du jour Foie gras de canard en terrine carpaccio de bœuf ou de thon (petit ou grand avec frites) Mixed grill(viande rouge, blanche, agneau, saucisse)/ micuit de thon Ecoplat du jour garnitures et sauces au choix Dessert du jour/ café gourmand Profiterolles/ Pavlova/île flottante		Œufs mollets florentine Entrée du jour Echine de porc grillée sce champignons Suprême de volaille sauce moutarde Fondant chocolat, chantilly. Dessert du jour	Œufs mollets florentine Entrée du jour Echine de porc grillée sce champignons Suprême de volaille sauce moutarde Fondant chocolat, chantilly. Dessert du jour		Q23			
Soirée Auvergne					Stages T BAC					
Velouté aux lentilles et foie gras poêlé Mignon de porc et son jus corsé Aligot à la tomme fraîche Crumble de pomme et rhubarbe, glace vanille.										
Restaurant la Case										
Moules marinières Blanquette de veau, riz	Moules marinières Blanquette de veau, riz	CCF CUISINE	filet de poisson	Filet de bec de cane pôché à court-mouillement, sauce Champagne, riz pilaf, hv sauté tarte Bourdaloue	Filet de bec de cane pôché à court-mouillement, sauce Champagne, riz pilaf, hv sauté tarte Bourdaloue		LA CASE			

semaine N° 28					du 12 juil au 16 juil 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte		Jeudi	Vendredi					
Navarin d'agneau Petits légumes glacés Gratin de fruits, sabayon au Cointreau Œufs pochés meurette Pavé de tazar grillé, sauce vierge au chorizo Purée de pommes de terre à l'ail et huile d'olive		FERIE 14 juillet					Q23			
Soirée Cuisine Moléculaire					Stages T BAC					
Moule en escabeche de mandarine et nitro compote glacée aux pommes Porc fermier, dés de seiche et chorizo Aubergine grillée, mousse et nuage de pommes de terre croustillant Meringue glacée à l'extrême, soupe de fraise et framboise, glace à la vanille givrée du Mont Mou à l'azote liquide										
Restaurant la Case										
Carré d'agneau rôti à la menthe, patates douces rôties Pavlova	Carré d'agneau rôti à la menthe, patates douces rôties Pavlova			Filet de kangourou grillé, sauce barbecue, épis de maïs, pdt cheese cake passion	Filet de kangourou grillé, sauce barbecue, épis de maïs, pdt cheese cake passion		LA CASE			

semaine N° 29					du 19 juil au 23 juil 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte		Jeudi	Vendredi					
Salade façon Niçoise Carré de porc rôti au miel ou au vinaigre Gratin de patate douces au lait de coco Filet de saumonée meunière beurre aux amandes Galette d'igname et choux de chine sauté à l'huile de sésame Riz au lait	Gougère au jambon fromage et salade Entrée du jour Filet de poisson cuit sous vide, huile vierge Choux fleur persillés , tomates provençales Crème brûlée à la vanille de la Karikouïé Dessert du jour	Salade végétarienne/ entrée du jour Foie gras de canard en terrine carpaccio de bœuf ou de thon (petit ou grand avec frites) Mixed grill(viande rouge, blanche, agneau, saucisse)/ micuit de thon Ecoplat du jour garnitures et sauces au choix Dessert du jour/ café gourmand Profiterolles/ Pavlova/île flottante		Gougère au jambon fromage et salade Entrée du jour Filet de poisson cuit sous vide, huile vierge Choux fleur persillés , tomates provençales Crème brûlée à la vanille de la Karikouïé Dessert du jour	Gougère au jambon fromage et salade Entrée du jour Filet de poisson cuit sous vide, huile vierge Choux fleur persillés , tomates provençales Crème brûlée à la vanille de la Karikouïé Dessert du jour		Q23			
Soirée Normandie					Stages T BAC					
Soupe de moules au safran et croûton à la coriandre fraîche Saint Jacques et quenelles de poisson du marché, sauce normande, Pomme vapeur et embeurrée de choux au lard. Aumônière de pommes flambées au Calvados, glace caramel au beurre salé										
Restaurant la Case										
Carré de porc braisé à la bière brune, choucroute	Carré de porc braisé à la bière brune, choucroute	Brandade de loche au safran		Sachimi de thon blanc	Sachimi de thon blanc					

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

Forêt noire	Forêt noire	Carré d'agneau rôti, jus au thym, tian de légumes et polenta croustillante. Flan à la noix de coco	Yakizakana de saumon, sauce Wasabi, nouilles sautées	Yakizakana de saumon, sauce Wasabi, nouilles sautées	LA CASE
-------------	-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	---------

semaine N° 30 du 26 juil au 30 juil 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
Carré de porc rôti au miel du Caillou, gratin de patate douce au lait de soja Choux chantilly Salade Landaise Steack de thon jaune grillé sauce soya et basilic Choux de chine braisés	Gougère au chèvre, lardons et tomate confites et salade Entrée du jour Gougeonnette sauce tartare Choux fleur persillés, tomates provençales Crème brûlée à l'orange Dessert du jour	Salade végétarienne/ entrée du jour Foie gras de canard en terrine carpaccio de bœuf ou de thon (petit ou grand avec frites) Mixed grill(viande rouge, blanche, agneau, saucisse)/ micuit de thon Ecoplat du jour garnitures et sauces au choix Dessert du jour/ café gourmand Profiterolles/ Pavlova/Île flottante	Gougère au chèvre, lardons et tomate confites et salade Entrée du jour Gougeonnette sauce tartare Choux fleur persillés, tomates provençales Crème brûlée à l'orange Dessert du jour	Gougère au chèvre, lardons et tomate confites et salade Entrée du jour Gougeonnette sauce tartare Choux fleur persillés, tomates provençales Crème brûlée à l'orange Dessert du jour	Q23
Soirée Bretagne					
Espuma de coco, foie gras poêlé, champignons sauvages et huile de truffe Risotto de crabe de palétuvier, huitre gratinée et rouget snacké Poêlée de cœur d'artichauts. Frites pulness au citre, pain breton au chocoat caramélisé au beurre salé		Stages T BAC			
Restaurant la Case					
Salade tomate et feta Moussaka	Salade tomate et feta Moussaka	Crème de lentilles vertes du Puy Ragoût de bœuf, poêlé de légumes frais. Forêt noire	Goujonnette de poisson sauce tartare, purée de carotte au cumin, tomate rôti poé citrouille	Goujonnette de poisson sauce tartare, purée de carotte au cumin, tomate rôti poé citrouille	LA CASE

semaine N° 31 du 02 août au 06 août 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
Œufs mollets Florentine Pâtisseries de petit roquet aux amandes sauce mousseline Flan de carotte et pomme vapeur Poulet grillé à l'américaine Pommes frites, tomate grillée Tarte amandine aux poires	Buffet	Salade végétarienne/ entrée du jour Foie gras de canard en terrine carpaccio de bœuf ou de thon (petit ou grand avec frites) Mixed grill(viande rouge, blanche, agneau, saucisse)/ micuit de thon Ecoplat du jour garnitures et sauces au choix Dessert du jour/ café gourmand Profiterolles/ Pavlova/Île flottante	Buffet	Buffet	Q23
Soirée Ile de France					
Brouillade d'œuf aux asperges vertes et croquette de brie de Meaux Poisson du marché à la champenoise Purée St Germain au jambon cru. St Honoré à la vanille		Stages T BAC			
Restaurant la Case					
Salade Niçoise Filet de rouget grillé, sauce vierge, Tian de légumes	Salade Niçoise Filet de rouget grillé, sauce vierge, Tian de légumes	Salade landaise Filet de Vivaneau rôti, sauce Béarnaise, Risotto au fenouil. Compote pommes et poires, sablé breton	SALADE TAHITIENNE BURGER DE CERF POTATOES	SALADE TAHITIENNE BURGER DE CERF POTATOES	LA CASE

semaine N° 32 du 09 août au 13 août 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	Q23
Restaurant la Case					
					LA CASE

semaine N° 33 du 16 août au 20 août 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	Q23

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

Restaurant la Case					
					LA CASE

semaine N° 34 du 23 août au 27 août 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
nettoyage	Tarte a l'oignon Entrée du jour Pot au feu à l'ancienne Filet de poisson bonne femme Pomme paille Gratin de fruit frais Dessert du jour	Salade végétarienne/ entrée du jour Foie gras de canard en terrine carpaccio de bœuf ou de thon (petit ou grand avec frites) Mixed grill(viande rouge, blanche, agneau, saucisse)/ micuit de thon Ecoplat du jour garnitures et sauces au choix Dessert du jour/ café gourmand Profiterolles/ Pavlova/île flottante	Tarte a l'oignon Entrée du jour Pot au feu à l'ancienne Filet de poisson bonne femme Pomme paille Gratin de fruit frais Dessert du jour	Tarte a l'oignon Entrée du jour Pot au feu à l'ancienne Filet de poisson bonne femme Pomme paille Gratin de fruit frais Dessert du jour	Q23
	Soirée Hauts de France		Soirée Hauts de France		
	Soupe à la bière Ch'timi et crouton au Maroilles Fricassée de ris de veau Légumes racines et tatin d'endive Tarte au sucre de maman Bonnetterre, compotée de rhubarbe et crèmeux à la 3 Mont.		Soupe à la bière Ch'timi et crouton au Maroilles Fricassée de ris de veau Légumes racines et tatin d'endive Tarte au sucre de maman Bonnetterre, compotée de rhubarbe et crèmeux à la 3 Mont.		
Bar à pizza, crème caramel	Bar à pizza, crème caramel	CCF CUISINE	Bar à pizza pêche Melba	Bar à pizza pêche Melba	LA CASE

semaine N° 35 du 30 août au 03 sept 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
ccf resto	Tarte a l'oignon Entrée du jour Pot au feu à l'ancienne Filet de poisson bonne femme Pomme paille Gratin de fruit frais Dessert du jour		Tarte a l'oignon Entrée du jour Pot au feu à l'ancienne Filet de poisson bonne femme Pomme paille Gratin de fruit frais Dessert du jour	Tarte a l'oignon Entrée du jour Pot au feu à l'ancienne Filet de poisson bonne femme Pomme paille Gratin de fruit frais Dessert du jour	Q23
	Soirée Calédonienne		Soirée Calédonienne		
	Déclinaison de cerf : Tataki, carpaccio, cannelloni de noix fumée Choucroûte de la mer à la papaye verte et Number one Bougnat de fruits frais, caramel au coco, glace vanille.		Déclinaison de cerf : Tataki, carpaccio, cannelloni de noix fumée Choucroûte de la mer à la papaye verte et Number one Bougnat de fruits frais, caramel au coco, glace vanille.		
Restaurant la Case					
Menu végétarien en collaboration avec les élèves	Menu végétarien en collaboration avec les élèves	CCF CUISINE	Menu végétarien en collaboration avec les élèves	Menu végétarien en collaboration avec les élèves	LA CASE

semaine N° 36 du 06 sept au 10 sept 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
ccf resto	Macedoine de légumes Entrée du jour Filet de sole NZ Dugléré Pomme vapeur Poulet sauté chasseur Poêlée de marrons et champignons au lard Tarte aux pommes Dessert du jour	stage	Macedoine de légumes Entrée du jour Filet de sole NZ Dugléré Pomme vapeur Poulet sauté chasseur Poêlée de marrons et champignons au lard Tarte aux pommes Dessert du jour	Macedoine de légumes Entrée du jour Filet de sole NZ Dugléré Pomme vapeur Poulet sauté chasseur Poêlée de marrons et champignons au lard Tarte aux pommes Dessert du jour	Q23
	Soirée Japon		Soirée Japon		
	Okonomiyaki aux crevettes et bacon Assortiment : Soba, gyoza, chawanmushi Trilogie sucrée : Mochi, Perle du Japon au lait de coco et Dorayaki		Okonomiyaki aux crevettes et bacon Assortiment : Soba, gyoza, chawanmushi Trilogie sucrée : Mochi, Perle du Japon au lait de coco et Dorayaki		
Restaurant la Case					
Menu végétarien en collaboration avec les élèves	Menu végétarien en collaboration avec les élèves	CCF CUISINE	Menu végétarien en collaboration avec les élèves	Menu végétarien en collaboration avec les élèves	LA CASE

semaine N° 37 du 13 sept au 17 sept 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
stage	Macedoine de légumes Entrée du jour Filet de sole NZ Dugléré	stage	Macedoine de légumes Entrée du jour Filet de sole NZ Dugléré	Macedoine de légumes Entrée du jour Filet de sole NZ Dugléré	

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

	Pomme vapeur Poulet sauté chasseur Poêlée de marrons et champignons au lard Tarte aux pommes Dessert du jour		Pomme vapeur Poulet sauté chasseur Poêlée de marrons et champignons au lard Tarte aux pommes Dessert du jour	Pomme vapeur Poulet sauté chasseur Poêlée de marrons et champignons au lard Tarte aux pommes Dessert du jour	Q23
	Soirée Australie NZ		Soirée Australie NZ		
	Œuf Bénédicte (mollet au saumon fumé de nouvelle Zélande sur Noix d'entrecôte Black Angus (300 gr) sauce au choix Pomme au four à la crème de cives, cassolette de petit pois à la menthe Pavlova		Œuf Bénédicte (mollet au saumon fumé de nouvelle Zélande sur Noix d'entrecôte Black Angus (300 gr) sauce au choix Pomme au four à la crème de cives, cassolette de petit pois à la menthe Pavlova		
Restaurant la Case					
Salade de chou et crevettes façon chinoise cake à la banane	Salade de chou et crevettes façon chinoise cake à la banane	stage	Porc au sucre , riz blanc fondant chocolat	Porc au sucre , riz blanc fondant chocolat	LA CASE

semaine N° 38					
du 20 sept au 24 sept 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi		Q23
stage	Salade tahitienne Entrée du jour Bœuf bourguignon Tagliatelle Tournedos de thon grillé au beurre d'escargot Embeurré de chou Poire Belle hélène Dessert du jour	stage	Salade tahitienne Entrée du jour Bœuf bourguignon Tagliatelle Tournedos de thon grillé au beurre d'escargot Embeurré de chou Poire Belle hélène Dessert du jour	FERIE	
	Soirée MEP cocktail pro		Soirée MEP cocktail pro		
	MEP cocktail pro Pas de service		MEP cocktail pro Pas de service		
Restaurant la Case					
Salade de carottes Rôti de veau au miel, poêlés de légumes	Salade de carottes Rôti de veau au miel, poêlés de légumes	stage	Case burger, frites, (3 sortes) crumble aux pommes raisins	FERIE	LA CASE

semaine N° 39					
du 27 sept au 01 oct 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	Q23
stage	Salade tahitienne Entrée du jour Bœuf bourguignon Tournedos de thon grillé au beurre d'escargot Tagliatelle Embeurré de chou Poire Belle hélène Dessert du jour	stage	Salade tahitienne Entrée du jour Bœuf bourguignon Tournedos de thon grillé au beurre d'escargot Tagliatelle Embeurré de chou Poire Belle hélène Dessert du jour	Salade tahitienne Entrée du jour Bœuf bourguignon Tournedos de thon grillé au beurre d'escargot Tagliatelle Embeurré de chou Poire Belle hélène Dessert du jour	
	Soirée Midi Pyrénées		Soirée Midi Pyrénées		
	Velouté de châtaignes aux cèpes et mouillette de jambon de Bayonne. Carré de veau à l'aillade Croquette de pomme de terre au Roquefort Beignets aux pommes flambées à l'Armagnac, crémet fromage blanc		Velouté de châtaignes aux cèpes et mouillette de jambon de Bayonne. Carré de veau à l'aillade Croquette de pomme de terre au Roquefort Beignets aux pommes flambées à l'Armagnac, crémet fromage blanc		
Restaurant la Case					
Œuf mimosa Steak grillé, sauce béarnaise, pomme gaufrette, flan de céleri	Œuf mimosa Steak grillé, sauce béarnaise, pomme gaufrette, flan de céleri	stage	Assiette de charcuterie, filet de vivaneau à l'unilatéral, sauce pesto, gratin de macaronni	Assiette de charcuterie, filet de vivaneau à l'unilatéral, sauce pesto, gratin de macaronni	LA CASE

semaine N° 40					
du 04 oct au 08 oct 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	Q23
stage	A définir	stage	CCF pratique TBAC cuisine	CCF pratique TBAC cuisine	
	Soirée Soirée accueil du chef du restaurant Celeneraw (à confirmer)		Soirée Soirée accueil du chef du restaurant Celeneraw (à confirmer)		
	Ancien élève qui a fait ses armes chez Joël Robuchon Menu surprise		Ancien élève qui a fait ses armes chez Joël Robuchon Menu surprise		
Restaurant la Case					

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

Salade de lentilles	Salade de lentilles		Filet de poisson au coco, poêlée de chou de chine, riz tarte fine aux pommes sauce caramel au beurre salé	Filet de poisson au coco, poêlée de chou de chine, riz tarte fine aux pommes sauce caramel au beurre salé	LA CASE
Sole sautée, sauce choron, rizott	Sole sautée, sauce choron, rizott	stage			

semaine N° 41 du 11 oct au 15 oct 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	Q23
<u>Restaurant la Case</u>					
					LA CASE

semaine N° 42 du 18 oct au 22 oct 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	Q23
<u>Restaurant la Case</u>					
					LA CASE

semaine N° 43 du 25 oct au 29 oct 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredi	
nettoyage	A définir		CCF pratique TBAC cuisine	CCF pratique TBAC cuisine	Q23
	Soirée Asiatique		Soirée Asiatique		
	Siu Maï crevettes, salade de papaye verte Thaï Bun Cha d'Hanoï au charbon de bois Crêpe pandan au caramel de palme et coco râpé, glace vanille		Siu Maï crevettes, salade de papaye verte Thaï Bun Cha d'Hanoï au charbon de bois Crêpe pandan au caramel de palme et coco râpé, glace vanille		
<u>Restaurant la Case</u>					
Menu en fonction de l'économat	Menu en fonction de l'économat		Menu en fonction de l'économat	Menu en fonction de l'économat	LA CASE

semaine N° 44 du 01 nov au 05 nov 2021					
Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Jeudi	Vendredis / carte	
FERIE	Menu stocks économat	Menu stocks économat	Menu stocks économat	Menu stocks économat	Q23
	Soirée Inde		Soirée Inde		
	Soupe froide de concombre, nan fromage Riz Biryani Royal (riz parfumé aux épices indiennes, fruits secs, poulet et Lassi mangue et naan khatai		Soupe froide de concombre, nan fromage Riz Biryani Royal (riz parfumé aux épices indiennes, fruits secs, poulet et Lassi mangue et naan khatai		

Récapitulatif des menus le MIDI dans nos restaurants du lycée St Jean 23 en 2021

Restaurant la Case

Menu en fonction de l'économat	Menu en fonction de l'économat		Menu en fonction de l'économat	Menu en fonction de l'économat	LA CASE
--------------------------------	--------------------------------	--	--------------------------------	--------------------------------	---------

semaine N° 45

du 08 nov au 12 nov 2021

Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Judi	Vendredi	
NETTOYAGE ET INVENTAIRES	NETTOYAGE ET INVENTAIRES	NETTOYAGE ET INVENTAIRES	FERIE	PONT	Q23

Restaurant la Case

					LA CASE
--	--	--	--	--	---------

semaine N° 46

15 NOV AU 19 NOV 2021

Lundi	Mardi	Mercredi / carte	Judi	Vendredi	
NETTOYAGE ET INVENTAIRES	NETTOYAGE ET INVENTAIRES	NETTOYAGE ET INVENTAIRES	NETTOYAGE ET INVENTAIRES	NETTOYAGE ET INVENTAIRES	Q23

Restaurant la Case

					LA CASE
--	--	--	--	--	---------