

Menus du restaurant didactique de Janvier 2024 à Février 2024

Vous trouverez ci-dessous le listing des menus disponibles au sein du restaurant didactique de notre établissement scolaire durant la période de Janvier 2024 à Février 2024 :



Le Restaurant « Carbonnelle » vous propose sa
4^{ème} Carte des menus des 5^{èmes} années
Du 22/01/2024 au 16/02/2024

<u>Les Entrées froides et chaudes</u>	
<u>Menu 7</u>	<u>Menu 8</u>
Le Jambon cru et son melon. ou La dorne de saumon sauce Hollandaise	La Terrine de poisson. ou Les Asperges à la Flamande
<u>Les Plats</u>	
Le Tartare de Boeuf au couteau accompagné de ses pommes allumettes et de sa salade.	Le Pintadeau Vallée d'Auge et ses pommes cocottes.
<u>Les Desserts</u>	
La Brésilienne ou Les fraises flambées au poivre et au Ricard	La Forêt Noire ou Les fraises à la liqueur

Bonne Dégustation !!



Le Restaurant « Carbonnelle » vous propose la 4^{ème} CARTE des 6^{èmes}

Du 22/01/2024 au 16/02/2024

La Mise en Bouche du Chef

Les Entrées :

Le Wrap de légumes.

Le bouillon de scampis à la citronnelle, coriandre et au gingembre.

La ballotine de volaille en basse température, crème douce de brocoli.

Les Plats :

Les Rognons de veau à la Bauge, gratin Dauphinois.

Le Tournefos Rossini à la sauce mère accompagné d'un panier de légumes en Portobello et de ses gaufres de pomme de terre.

Les Calamars, Sciches, et Saint-Jacques au curry rouge et coco

Et son riz Thaï

Les Desserts :

La Crêpe et fruits flambés

Le Soufflé glacé au grand-marnier

Le Pain perdu et sa glace au caramel beurre salé

L'Assiette de Fromages (supplément de 5 €)