LA CUISINE SE MET EN SCÈNE

Tout au long de cette année les élèves ont réalisé des plats de très grande qualité.

En voici quelques exemples

LES ENTREES

QUICHE AU SAUMON ET POIREAUX

AUMÔNIÈRE DE FRUITS DE MER

LE SOUFFLE AU FROMAGE

LES CREMES DE LEGUMES OUBLIES

ŒUF POCHE EN MEURETTE

L'ASSIETTE NORDIQUE

SALADE D'AGRUMES ET ŒUF POCHE

« Fait Maison »
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison »
dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés

LES PLATS

LA CAILLE FARCIE

LA CAILLE FARCIE
VERSION N°2

LES LASAGNES AU CHEVRE

PAVE DE CABILLAUD EN CROUTE DE CHORIZO

ROTI DE PORC, JARDINIERE DE LEGUMES ET POMMES DUCHESSE

BLANQUETTE DE LOTTE

PARMENTIER DE CANARD

LA LOTTE AU CURRY

LE CARRE D'AGNEAU PRIMEUR

LE PAVE DE CABILLAUD AUX AGRUMES

LES DESSERTS

LES CHOUX CHANTILLY

LE PARIS BREST

L'OMELETTE NORVEGIENNE

LES TARTES AUX FRUITS

LE CAFE GOURMAND A PARTAGER

LES PROFITEROLLES

LA PIECE MONTEE

LA TARTE AUX FRAISES

LE CROQUANT AU CARAMEL