

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 &U S&UMON ET POIRE&UX



AUMÔNIÈRE DE FRUITS DE MER



LE SOUFFLE &U FROM&GE



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



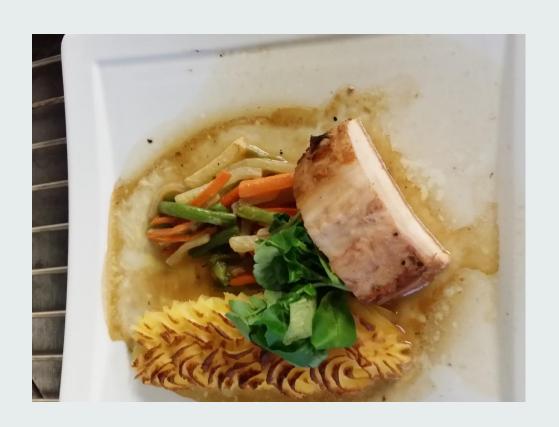
LA CAILLE FARCIE VERSION N°2



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



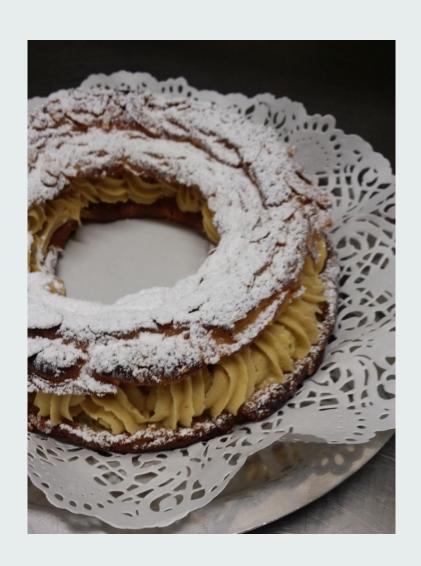
LE PAVE DE CABILLAUD AUX AGRUMES



LES DESSERTS



LES CHOUX CHANTILLY



LE PARIS BREST



L'OMELETTE NORVEGIENNE



LES TARTES AUX FRUITS



LE CAFE GOURMAND A PARTAGER



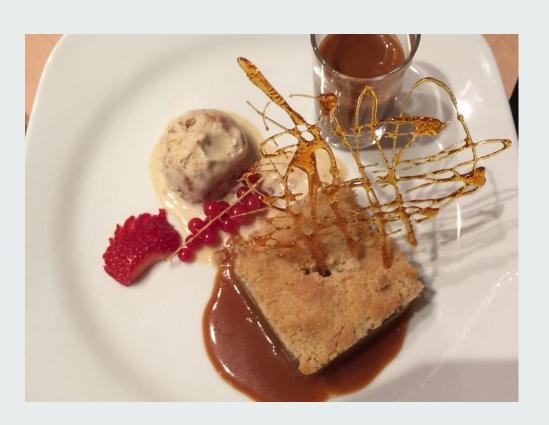
LES PROFITEROLLES



LA PIECE MONTEE



LA TARTE AUX FRAISES



LE CROQUANT AU CARAMEL