



## *Année 2021-2022*

*Menus du restaurant d'application La Côte d'Opale*

*Lycée et UFA Le Hurle – Vent*

*1 Avenue Jean Moulin BP 68 76470 Le Tréport*

*Tél. : 02.35.86.80.77 Fax: 02.35.86.87.08*

*Mesdames, Messieurs,*

*Afin de faciliter le bon déroulement des cours, nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires d'accueil et de fin de service :*

*\*le midi du lundi au jeudi: **déjeuner Brasserie à 11,50€** ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*




*\*le lundi soir et le mercredi soir : **dîner Gastronomie à 18,50 €** ouvert de 19h à 21h30 (Départ)  
(heure maximale d'arrivée : 19h15)*

*\*le vendredi midi : **déjeuner Brasserie à 10,00€** ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*




*Le menu pour les enfants de moins de 12 ans sera facturé 5 €.*

*Pour les réservations, merci d'appeler du lundi au vendredi de 9h à 14 h au 02 35 86 80 77 et demander le Poste 313  
ou envoyer un mail sur l'adresse gmail du lycée.*




## Semaine du 28 Février 2022 au 04 Mars 2022

LUNDI 28/02/2022	MARDI 01/03/2022	MERCREDI 02/03/2022	JEUDI 03/03/2022	VENDREDI 04/03/2022
	<b>DEJEUNER à 11,50€</b>			<b>DEJEUNER à 10,00€</b>
<b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b>	<p>Assiette berrichonne</p> <p>Suprême de volaille à la moutarde, lentilles vertes du Berry crémeuses.</p> <p>Tarte tatin, glace vanille aux épices.</p>	<b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b>	<b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b>	<p>Rillettes de saumon au wasabi et agrumes</p> <p>Fricassée de volaille vallée d'Auge, pommes croquettes et échalotes confites</p> <p>Sablé Breton au beurre demi-sel, crémeux au chocolat blanc et fruits de saison</p>
		<b>DINER à 18,50€</b>		
<b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b>	 <p style="text-align: center;"><i>Une présentation réalisée par nos élèves(2019)</i></p>	<p>Panna cotta au saumon</p> <p>Petite brioche tiède aux crevettes et aux moules.</p> <p>Filet mignon de veau sauté aux poivres et salicornes, flambé au cognac. Patate douce, tuile noire.</p> <p>Plateau de fromages de chèvre</p> <p>Pommes caramélisées et à l'armagnac en lit croustillant comme une tourtière.</p>	 <p style="text-align: center;"><i>Nos élèves sur une prestation extérieure. (2017)</i></p>	

## Semaine du 07 Mars 2022 au 11 Mars 2022

LUNDI 07/03/2022	MARDI 08/03/2022	MERCREDI 09/03/2022	JEUDI 10/03/2022	VENDREDI 11/03/2022
	<b>DEJEUNER à 11,50€</b>			<b>DEJEUNER à 10,00€</b>
<b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b>	Bonbon de chèvre chaud sur lit de mesclun de salade, vinaigrette au miel.  Daube de bœuf à la tourangelle.  Crêpe flambée au Grand Marnier	<b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b>	<b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b>	Tartare aux deux saumons  Estouffade de bœuf bourguignonne, pommes à l'anglaise et légumes glacés  Mousse aux deux chocolats et biscuit aux agrumes
		<b>DINER à 18,50€</b>		
<b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b>	 <p style="text-align: center;"><i>Les vœux du Maire au Tréport(2018)</i></p>	Focaccia aux olives  Salade de volaille à la cauchoise  Pavé de brochet rôti et aux agrumes, riz noir, navet boule d'or.  Brochette de fromages à pâte dure d'Europe sur mesclun  Nouvelle version de tiramisu à l'amaretto.	 <p style="text-align: center;"><i>Un dressage réalisé par nos élèves(2019)</i></p>	

## Semaine du 14 Mars 2022 au 18 Mars 2022




LUNDI 14/03/ 2022	MARDI 15/03/2022	MERCREDI 16/03/2022	JEUDI 17/03/2022	VENDREDI 18/03/2022
<b>DEJEUNER à 11,50€</b>	<b>DEJEUNER à 18,50€</b>		<b>DEJEUNER à 11,50€</b>	<b>DEJEUNER à 10,00€</b>
<p>Œufs mollet Florentine</p> <p>Gibelotte de lapin, champignons et polenta.</p> <p>Salade d'oranges, sorbet citron vert, crumble</p>	<p style="color: red;"><b>MENU D'EXAMEN BLANC</b></p> <p style="color: red;"><b>18 COUVERTS MAXIMUM (9 tables de 2 personnes)</b></p> <p style="color: red;">Appelez pour réserver et votre apéritif vous sera offert.</p>	<p style="color: red;"><b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b></p>	<p>Salade d'épinards frais aux lanières de saumon fumé et à l'œuf poché</p> <p>Filet de merlan Dieppoise, pommes écrasées à la ciboulette &amp; pousses d'épinard à l'ail</p> <p>Riz au lait crémeux, pommes caramélisées aux épices &amp; muesli</p>	<p>Goujonnettes de poulet coco, sésame, noisette et sauce Andalouse</p> <p>Filet de daurade en croûte d'herbes et agrumes, légumes de saison et beurre Nantais</p> <p>Tarte au citron meringuée</p>
		<b>DINER à 18,50€</b>		
<p style="color: red;"><b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b></p>	 <p style="text-align: center;"><i>Un dessert glacé de nos élèves(2019)</i></p>	<p>Guacamole croustillant</p> <p>Risotto, écume de piment fumé et wings de poulet croustillants.</p> <p>Filet de daurade rôti, coquillages, salicornes, jambon croustillant et mousselines aux trois couleurs, sauce Beurre blanc citronné.</p> <p>Crème brûlée au beaufort</p> <p>Ananas rôti, flambé au rhum et crème fouettée coco</p>	 <p style="text-align: center;"><i>Nos élèves à Noël (2018)</i></p>	

## Semaine du 21 Mars 2022 au 25 Mars 2022

LUNDI 21/03/ 2022	MARDI 22/03/2022	MERCREDI 23/03/2022	JEUDI 24/03/2022	VENDREDI 25/03/2022
<b>DEJEUNER à 11,50€</b>		<b>DEJEUNER à 11,50€</b>	<b>DEJEUNER à 11,50€</b>	<b>DEJEUNER à 10,00€</b>
<p>Œuf poché, sauce Maltaise, légumes grillés.</p> <p>Magret de canard à l'orange, endives braisées.</p> <p>Mousse au chocolat Toblerone</p>	<p><b>RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE</b></p>	<p>Tartelette friande à l'échalote, petite salade mêlée, copeaux de bacon snackés et jus réduit au cidre</p> <p>Filet de lieu jaune, marmelade de chicon à l'orange, poireaux frit &amp; émulsion au citron</p> <p>Crêpes flambées au beurre Suzette</p>	<p>Salade d'épinards frais aux lanières de saumon fumé et à l'œuf poché.</p> <p>Filet de Merlan à la Normande, pommes écrasées à la crème d'ail, pousses d'épinards &amp; échalotes confites</p> <p>Riz au lait crémeux &amp; oranges confites, jus au caramel et granola</p>	<p>Rillettes de maquereaux</p> <p>Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne et légumes rôtis</p> <p>Bavarois rubané et sablé breton</p>
<b>DINER à 18,50€</b>		<b>DINER à 25,50€ TOUT COMPRIS</b>		
<p>Saint-Jacques rôties, viennoise d'agrumes, émulsion de cresson</p> <p>Assiette de poissons fumés de la mer Baltique</p> <p>Magret de canard aux épices, purée de céleri grillé, betterave au vinaigre balsamique, gnocchis de pomme de terre aux épinards et jus de sangria</p> <p>Mille-feuilles de camembert et pommes séchées</p> <p>Bugnes lyonnaises moelleuses, crème à la pistache, tartare de pommes en gelée au basilic et sorbet pomme/gingembre</p>	 <p><b>La soirée Astérix et Obélix (2018)</b></p>	<p>(Apéritif, ¼ de vin et café inclus)</p> <p><b>AU PROFIT D'UN VOYAGE A CLECY DE NOS ELEVES</b></p> <p>Arancini au safran</p> <p>Salade tiède d'aiguillettes de volaille au miel</p> <p>Pavé de saumon à l'unilatérale sauce cardinal, riz de Camargue, premières asperges et légumes sautés.</p> <p>Camembert soufflé</p> <p>Crêpes flambées au Grand Marnier, suprême d'oranges sanguines</p>	 <p><b>Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</b></p>	




## Semaine du 28 Mars 2022 au 01 Avril 2022

LUNDI 28/03/ 2022	MARDI 29/03/2022	MERCREDI 30/03/2022	JEUDI 31/03/2022	VENDREDI 01/04/2022
<b>DEJEUNER à 11,50€</b>		<b>DEJEUNER à 11,50€</b>	<b>DEJEUNER à 11,50€</b>	
<p>Œuf poché, sauce Maltaise, légumes grillés.</p> <p>Magret de canard à l'orange, endives braisées</p> <p>Mousse au chocolat Toblerone</p>	<p><b>RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE</b></p>	<p>Salade de gambas sautées et flambées au whisky, émincé d'avocat</p> <p>Tendron de veau laqué au miel et gingembre, écrasée de pomme de terre, scorsonères au jus et chou Romanesco</p> <p>Chou praliné façon Paris-Brest &amp; noix de pécan</p>	<p>Salade de chèvre chaud et pignons de pin</p> <p>Poulet au tandoori, lait de coco et citron vert, riz pilaf, ananas &amp; péquillos</p> <p>Profiteroles à la glace vanille, sauce chocolat et amandes</p>	<p><b>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</b></p>
<p><b>RESTAURANT RESERVE A UNE ACTION CARITATIVE AU PROFIT DES BENEFICIAIRES DES RESTOS DU COEUR</b></p>	 <p><b>RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE</b></p> <p><i>Une soirée cabaret au lycée(2017)</i></p>	<p><b>RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE</b></p>	 <p><b>RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE</b></p> <p><i>Une enseignante et ses élèves(2017)</i></p>	

## Semaine du 04 Avril 2022 au 08 Avril 2022

LUNDI 04/04/ 2022	MARDI 05/04/2022	MERCREDI 06/04/2022	JEUDI 07/04/2022	VENDREDI 08/04/2022
<b>DEJEUNER à 11,50€</b>	<b>DEJEUNER à 11,50€</b>		<b>DEJEUNER à 11,50€</b>	<b>DEJEUNER à 10,00€</b>
<p>Omelette aux champignons</p> <p>Faux filet grillé, sauce Béarnaise, pommes pont-neuf.</p> <p>Pêches flambées, glace et sorbet.</p>	<p>Rillettes de thon en Vol-au-vent, crème d'avocat.</p> <p>Fricassée de volaille à l'Angevine</p> <p>Coupe poire belle Hélène</p>	<p><b>RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE</b></p>	<p>Salade de chèvre chaud et pignons de pin</p> <p>Poulet au saté, lait de coco et citron vert, riz pilaf, ananas &amp; péquillos</p> <p>Profiteroles à la glace vanille, sauce chocolat et amandes</p>	<p>Ficelle picarde</p> <p>Coquelet à la normande et purée aux deux pommes</p> <p>Riz au lait, crumble aux pommes caramélisées</p>
<b>DINER A 18,50€</b>		<b>DINER A 18,50€</b>		
<p>Huitres de la Veule en 3 façons</p> <p>Ravioles de crustacés, aux herbes fraîches, jus de langoustines au Martini dry</p> <p>Filet mignon de porc en croûte, légumes de printemps et champignons sylvestres, sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Trilogie de fromages de Normandie à la gelée de coings</p> <p>Citron en déclinaison</p>	 <p style="text-align: center;"><b>Une soirée cabaret au lycée(2017)</b></p>	<p>Crevette flambée aux saveurs d'Asie</p> <p>Illusion de tomate-mozzarella</p> <p>Filet mignon de porc aux parfums des caraïbes, garnitures en fête.</p> <p>Quésadillas au fromage</p> <p>Pavlovka fruits rouges et citron vert</p>	 <p style="text-align: center;"><b>Une enseignante et ses élèves(2017)</b></p>	<p>BONNES VACANCES DE PRINTEMPS ET A BIENTÔT !!!!</p> 

## Semaine du 25 Avril 2022 au 30 Avril 2022

LUNDI 25/04/ 2022	MARDI 26/04/2022	MERCREDI 27/04/2022	JEUDI 28/04/2022	VENDREDI 29/04/2022
<b>DEJEUNER à 11,50€</b>		<b>DEJEUNER à 11,50€</b>	<b>DEJEUNER à 11,50€</b>	
<p>Omelette aux champignons</p> <p>Faux filet grillé, sauce Béarnaise, pommes pont-neuf.</p> <p>Pêches flambées, glace et sorbet.</p>	<p><b>RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE</b></p>	<p>Œuf mimosa et céleri rémoulade au curry/ pomme granny et crabes, crumble de graines</p> <p>Poitrine de cochon confite à la Guinness, asperge verte et grenailles, condiment yaourt-concombre</p> <p>Brioche perdue aux pommes flambées, caramel au beurre salé et granité au cidre</p>	<p>Pannequet de saumon fumé et salade exotique</p> <p>Maquereau rôti au basilic, artichaut et pomme de terre au bouillon de coque, curcuma &amp; agrumes</p> <p>Tarte au citron meringuée</p>	<p><b>RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE</b></p>
<b>DINER A 18,50€</b>		<b>DINER A 18,50€</b>		
<p>Œuf toqué &amp; émulsion chocolatée aux langoustines</p> <p>Salade de canard et effilochée de pommes Granny</p> <p>Fondant de volaille et gambas au saté, lait de coco et huile de sésame, asperge au parmesan, pomme de terre de Noirmoutier à l'ail &amp; ananas au poivre noir</p> <p>Toast de Roquefort aux abricots secs</p> <p>Dacquoise pistache &amp; crémeux au fromage Blanc, tuiles agrumes &amp; fruits rouges au basilic</p>	 <p><b>Une soirée cabaret au lycée (2017)</b></p>	<p><b>MENU D'EXAMEN</b></p> <p><b>12 COUVERTS MAXIMUM (3 tables de 4 personnes IMPERATIVEMENT)</b></p> <p><b>Appelez pour réserver et votre apéritif vous sera offert.</b></p>	 <p><b>Une enseignante et ses élèves (2017)</b></p>	



LES ELEVES ET TOUTE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION  
VOUS REMERCIENT DE VOS ENCOURAGEMENTS ET DE VOTRE  
PARTICIPATION FIDELE AUX ACTIVITES DU RESTAURANT PEDAGOGIQUE  
TOUT AU LONG DE L'ANNEE, AINSI QUE DE VOTRE SOUTIEN PENDANT CES  
PERIODES DIFFICILES.

NOUS SOMMES IMPATIENTS D'AVOIR LE PLAISIR DE VOUS RETROUVER  
DANS NOTRE RESTAURANT POUR DE NOUVELLES AVENTURES CULINAIRES  
AVEC BIENTÔT PLUS DE LIBERTES RETROUVEES.

UN GRAND MERCI A TOUS ET A BIENTÔT.