

Année 2023-2024

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 :

les mercredi et jeudi midi: **déjeuner Brasserie à 12,50€ ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*

le mardi soir : **diner Gastronomie à 19,50 € ouvert de 19h à 21h30 (Départ)
*(heure maximale d'arrivée : 19h15)**

le vendredi midi : **déjeuner Brasserie à 11,00€ ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*




Le menu pour les enfants de moins de 12 ans sera facturé 7 € le midi et 10€ le soir.

Pour les réservations, merci d'appeler le mardi de 15h15 à 17h et le jeudi de 10h15 à 12h au 02 35 86 80 77
et demander le Poste 90313




Semaine du 15 Janvier 2024 au 19 Janvier 2024

LUNDI 15/01/2024	MARDI 16/01/2024	MERCREDI 17/01/2024	JEUDI 18/01/2024	VENDREDI 19/01/2024
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	FLAMICHE FACON PICARDE NAVARRIN D'AGNEAU ET PETITS LEGUMES GLACES ANANAS FLAMBE	Potage Crécy Blanquette de veau à l'ancienne et riz Pilaf Galette des rois	Assortiment de fruits de mer Navarrin d'agneau aux petits légumes Poire Belle-Hélène
 <p>Une présentation réalisée par nos élèves(2019)</p>	PRESTATION A L'EXTERIEUR DU LYCEE	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p>Nos élèves sur une prestation extérieure.(2017)</p>	




Semaine du 22 Janvier 2024 au 26 Janvier 2024

LUNDI 22/01/2024	MARDI 23/01/2024	MERCREDI 24/01/2024	JEUDI 25/01/2024	VENDREDI 26/01/2024
			DEJEUNER à 12,50€	
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	ACTIVITE PEDAGOGIQUE	<p>Œuf mimosa, fond d'artichaud antiboise et tomate aux crevettes cocktail</p> <p>Fricassée de volaille et légumes rôtis</p> <p>Bavarois rubané et son biscuit</p>	CCF EN CUISINE SITUATION 1
 <p><i>Les vœux du Maire au Tréport(2018)</i></p>	RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ASSOCIATION	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p><i>Un dressage réalisé par nos élèves(2019)</i></p>	




Semaine du 29 Janvier 2024 au 02 Février 2024

LUNDI 29/01/2024	MARDI 30/01/2024	MERCREDI 31/01/2024	JEUDI 01/02/2024	VENDREDI 02/02/2024
		DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	<p style="text-align: center;">CERVELLE DE CANUTS ET POMMES VAPEUR</p> <p style="text-align: center;">DARNE DE SAUMON GRILLEE, BEURRE CITRONNE ET LEGUMES BRAISES</p> <p style="text-align: center;">TARTE AU CITRON</p>	<p style="text-align: center;">Œuf mimosa, fond d'artichaud antiboise et tomate aux crevettes cocktail</p> <p style="text-align: center;">Fricassée de volaille et légumes rôtis</p> <p style="text-align: center;">Bavarois rubané et son biscuit</p>	<p style="text-align: center;">Salade au camembert chaud</p> <p style="text-align: center;">Marmite de poissons et riz créole</p> <p style="text-align: center;">Génoise aux fruits de saison</p>
 <p style="text-align: center;">Un dessert glacé de nos élèves(2019)</p>	<p style="text-align: center;">PARTICIPATION A UN CONCOURS PROFESSIONNEL</p>	<p style="text-align: center;">ATELIER EXPERIMENTAL</p>	 <p style="text-align: center;">Nos élèves à Noël (2018)</p>	




Semaine du 05 Février 2024 au 09 Février 2024

LUNDI 05/02/ 2024	MARDI 06/02/2024	MERCREDI 07/02/2024	JEUDI 08/02/2024	VENDREDI 09/02/2024
			DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p>Feuilleté au boudin noir et compote de pommes, salade mêlée</p> <p>Pot au feu tradition et légumes</p> <p style="text-align: center;">Coupe Belle-Hélène</p>	<p>Goujonnettes de poulet coco, sésame, noisette & sauce tartare</p> <p>Escalope de saumon grillée, légumes de saison rôti & sauce béarnaise</p> <p>Tiramisu traditionnel à l'amaretto</p>
	DÎNER à 25,50€			
 <p>La soirée Astérix et Obélix (2018)</p>	SOIREE Espagne et Mexique <p>Sangria et amuses-bouche : Gambas al ajillo, pimientos rellenos, empanada</p> <p>Déclinaison autour de l'avocat</p> <p>Bacalao al chorizo y pimento de la Vera, légumes mijotés</p> <p style="text-align: center;">Queso Manchego con membrillo (coings)</p> <p>Tarta de Santiago et orange en multitexture</p> <p style="text-align: center;">Café et orangette</p>	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p>Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	




Semaine du 12 Février 2024 au 16 Février 2024

LUNDI 12/02/ 2024	MARDI 13/02/2024	MERCREDI 14/02/2024	JEUDI 15/02/2024	VENDREDI 16/02/2024
			DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Feuilleté au boudin noir et compote de pommes, salade mêlée Pot au feu tradition et légumes Coupe Belle-Hélène	Salade d'avocat aux crevettes sauce cocktail Fricassée de volaille aux légumes de saison Tiramisu traditionnel
	DÎNER à 19,50€			
 <p><i>Une soirée cabaret au lycée(2017)</i></p>	MENU SURPRISE DE CCF BLANC POUR LES TERMINALES SERVICE	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p><i>Une enseignante et ses élèves(2017)</i></p>	

Semaine du 19 Février 2024 au 23 Février 2024

LUNDI 19/02/ 2024	MARDI 20/02/2024	MERCREDI 21/02/2024	JEUDI 22/02/2024	VENDREDI 23/02/2024
			DEJEUNER à 12,50€	DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Tartare aux deux saumons et agrumes Poule au blanc et riz créole Ile flottante au praliné	Soupe à l'oignon gratiné Navarin d'agneau tandoori, gratin de pomme de terre au comté Profiteroles glace vanille et sauce chocolat
	DINER à 19,50€			
 <p style="text-align: center;">Un dessert glacé de nos élèves(2019)</p>	MENU SURPRISE DE CCF BLANC POUR LES TERMINALES SERVICE	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p style="text-align: center;">Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	 <p style="text-align: center;">VACANCES D'HIVER</p>

Semaine du 11 Mars 2024 au 15 Mars 2024

LUNDI 11/03/ 2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
		DEJEUNER à 12,50€		DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	MENU SURPRISE DE CCF BLANC POUR LES PREMIERES SERVICE	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Œuf farci Chimay Steak au poivre et pommes persillées Crème au caramel
ayay				
 <p><i>Une soirée cabaret au lycée(2017)</i></p>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	ATELIER EXPERIMENTAL	 <p><i>Une enseignante et ses élèves(2017)</i></p>	

LES ELEVES ET TOUTE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION DU
LYCEE PROFESSIONNEL LE HURLE-VENT VOUS REMERCIENT DE VOS
ENCOURAGEMENTS ET DE VOTRE PARTICIPATION FIDELE AUX ACTIVITES
DU RESTAURANT D'APPLICATION AU FIL DE TOUTES CES ANNEES.

NOUS SOMMES IMPATIENTS D'AVOIR LE PLAISIR DE VOUS RETROUVER A
NOUVEAU DANS NOTRE RESTAURANT POUR DE NOUVELLES AVENTURES
CULINAIRES EN 2024.

RECEVEZ TOUS NOS BONS VŒUX POUR LA NOUVELLE ANNEE 2024
ET A TRES BIENTÔT.