

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2026-2027

Semaine 36

Amuse bouche : Crème de courgette, chantilly roquefort

Assiette de saumon fumé Ou Salade façon Lyonnaise

Filet de volaille farci aux champignons, chou rouge braisé & purée à l'ancienne
Tartelette aux mirabelles & mirabelles flambées.

04/09/2026

Semaine 38

Menu Végétal



En partenariat avec "Les Jardins du Léon" de Dieuze

15/09/2026

Semaine 38

Amuse bouche : Betterave, chèvre en texture

Crêpes farcies aux fruits de mer, huile de poireaux

Gougeonnette de volaille au sésame & cacahuète

Poêlée de légumes au soja

Mille-feuille vanille & framboises flambées

18/09/2026

Semaine 39

Amuse bouche : Crème de courgette au roquefort

Feuilleté d'oeuf brouillé Portugaise

Escalope de veau à la crème

Tian de courgettes & tomates

Tarte aux mirabelles

22/09/2026

Semaine 40

Amuse bouche : Velouté de carotte curry

Tarte aux poireaux & lard

Côtes de porc charcutière

Pommes purée

Crumble de poire / raisin

29/09/2026

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2026-2027

Semaine 41

Amuse bouche : Jambon cru

Macédoine mayonnaise
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
Paris Brest

06/10/2026

Semaine 42

Menu autour du goût et des saveurs de base

Tartelette de légumes, comté, champignons & noix (Salée)

Tartare de daurade aux agrumes, gel citron & légumes pickles (Acide)

Magret de canard, crumble cacao-café, endive braisée à la chicorée (Amer)

Poire & chocolat au lait (Sucrée)

13/10/2026

Semaine 45

Amuse bouche : Sablé au Salers

Avocat aux crevettes Ou Tartelette de légumes & champignons,
crème de cèpe
Râble de lapin farci, tomates confites, basilic & olives cassées
Spätzle aux herbes
Crème brûlée vanille, émulsion tonka

06/11/2026

Semaine 47

Amuse bouche : Velouté butternut, noisette et lard

Feuilleté d'œuf brouillé aux trompettes, copeaux de parmesan
Médailon de veau Vallée d'Auge
Poêlée de grenailles, artichauts & champignons
Salade de fruits exotiques & sorbet Ou Baba au rhum

20/11/2026

Semaine 48

Amuse bouche : À base d'œuf parfait

Cocktail d'écrevisses Ou Quenelle de poisson sauce Nantua, courgettes
glacées
Magret de canard à l'orange & Gratin de pommes de terre au Munster
Tartelette chocolat au lait & cacahuète

27/11/2026

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2026-2027

Semaine 49

01/12/2026

Amuse bouche : Foie gras

Assiette Nordique

Pavé de biche, sauce grand veneur

Râpé de pommes de terre

Bûche de Noël

Semaine 49

04/12/2026

Menu Rochelais



Amuse bouche : À base de courgette et chèvre

Enroulade de sole et saumon, beurre blanc citronné

Tournedos flambé au cognac

Pommes de terre au romarin & flan de carottes

Meringue aux fruits exotiques

Semaine 50

11/12/2026

Amuse bouche : À base de foie gras

Filet de limande au cidre et camembert, crème de poireaux

Paleron de bœuf basse température

Gnocchis de pommes de terre & potimarron rôti

Charlotte aux poires- chocolat & poires flambées

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2026-2027

Semaine 1

04/01/2027

Avocats cocktail aux crevettes
Bœuf bourguignon & Spätzle
Galette des rois

Semaine 1

05/01/2026

Amuse bouche : Mauricette au jambon cru
Œuf mollet Florentine
Poulet sauté chasseur
Pommes cocottes
Galette des rois

Semaine 1

08/01/2027

Amuse bouche : À base de pâte à frire
Gelée de fenouil, rillettes de crabe & saumon fumé
Saltimbocca de volaille, Osso Iraty, sauge & tomates confites
Polenta au parmesan & aubergine grillée
Riz au lait, coco & mangue

Semaine 2

11/01/2027

Tarte aux poireaux
Blanquette de veau & riz
Nougat glacé, coulis de fruits

Semaine 2

12/01/2027

Menu Lorrain



Amuse bouche : Gougère au Munster Géromé

Assiette de charcuterie Lorraine
Potée Lorraine
St Epvre

Mignardise : Madeleine

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2026-2027

Semaine 2

15/01/2027

Menu Provençal



Amuse bouche : Panisse de Provence à la tome de brebis Corse

Filet de daurade en écaïlle de pommes de terre
Fenouil confit

Souris d'agneau à la Provençale & polenta crémeuse
Soufflé glacé à la fleur d'oranger, biscuit aux amandes

Semaine 4

25/01/2027

Tarte aux poireaux

Dos de lieu Bonne Femme, pommes à l'anglaise & brocolis
Salade d'agrumes & sorbet citron

Semaine 5

01/02/2027

Assiette aux 2 jambons

Blanquette de veau, riz & brocolis
Chou praliné

Semaine 5

02/02/2027

Amuse bouche : Tartare de saumon

Gnocchis Parisiennes

Pot au feu

Salade de fruits exotiques Ou Moka

Semaine 6

08/02/2027

Assiette de charcuterie

Escalope de porc charcutière & spätzle
Tarte au citron meringuée

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2026-2027

Semaine 6

09/02/2027

Amuse bouche : Crème de butternut

Avocat de crevettes
Sauté de veau Marengo
Spätzle maison
Charlotte poire chocolat

Semaine 7

15/02/2027

Assiette scandinave
Escalope de porc pané & jardinière de légumes
Crêpe au caramel & glace vanille

Semaine 10

09/03/2027

Amuse bouche : Rillettes de thon

Salade lyonnaise
Curry de volaille
Riz Madras
Pêche flambée

Semaine 10

12/03/2027

Amuse bouche : Escargot à la Provençale

Dans l'esprit d'une bouillabaisse Ou Filet de daurade flambé à l'anis
Filet de pintadeau aux herbes, crème coco curry
Risotto aux herbes & courgette glacée
Fantastik chocolat noisette

Semaine 11

16/03/2027



Menu St Patrick

En partenariat avec la Bière de la Grenouille Assoiffée de
Vahl les Bénestroff

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2026-2027

Semaine 11

19/03/2027

Menu Languedocien



Amuse bouche : Tartare de boeuf aux câpres

Tarte fine de rouget, tomate, basilic & banon,
vinaigrette à l'olive

Jambonnette de canard à l'orange

Ratatouille Niçoise

Tajine d'abricot, samossa aux amandes & fleur d'oranger

Semaine 12

26/03/2027

Menu Languedocien



Amuse bouche : Caviar d'aubergine

Raviole de scampi à l'encre de seiche, bouillon citronnelle

Noix de veau basse température

Tomate provençale & Pomme Pont Neuf

Crème catalane

Semaine 14

05/04/2027

Macédoine mayonnaise

Cuisse de poulet sauté chasseur & pommes rissolées

Pêches flambées & glace vanille

Semaine 14

09/04/2027

Menu Breton



Amuse bouche : Crème artichaut au Neufchâtel

Assiette de poisson fumé Ou St Pierre en crumble d'épices,
beurre de coquillage

Cuisse de lapin au cidre

Gnocchis à la betterave & petits pois

Sablé Breton, crème diplomate, poire rôtie & sorbet

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2026-2027

Semaine 15

12/04/2027

Poireau sauce gribiche
Magret de canard & spaghettis
Salade de fruits & sorbet

Semaine 15

13/04/2027

Amuse bouche : Feuilleté au fromage

Œuf farci Chimay Ou Assiette de charcuterie
Médailon de veau Duroc
Pommes rissolées
Tartelette au citron

Semaine 18

03/05/2027

Jambon fumé au melon
Navarin d'agneau aux pommes
Chou praliné

Semaine 18

04/05/2027

Amuse bouche : Sablé au parmesan

Asperge blanche, sauce mousseline
Filet de lieu Dugléré
Pomme à l'anglaise & gratin de choux fleur
Coupe de fraises Ou Mille-feuille

Semaine 19

10/05/2027

Assiette de jambon melon
Émincé de bœuf Stroganoff & râpé de pommes de terre
Savarin chantilly aux fraises

Menu

Restaurant d'application

Année scolaire 2026-2027

Semaine 19

11/05/2027

Amuse bouche : Terrine de poisson

Jambon melon

Mignon de porc à la moutarde

Râpé de pommes de terre

Charlotte aux fraises

Semaine 21

24/05/2027

Gnocchis Parisiennes

Escalope de veau à la crème & petits pois à la Française

Melon aux fruits rouges

Semaine 21

25/05/2027

Amuse bouche : Velouté d'aperges vertes

Œuf poché en gelée

Coq au vin

Spätzle

Abricots flambés & glace vanille

Semaine 23

07/06/2027

Projet : Barbecue



À très vite !



ENSEMBLE SCOLAIRE
SAINT CLÉMENT
LA PROVIDENCE - Dieuze