



Restaurant d'application SEGPA du collège Francis Carco (KOUTIO)



MENUS MOIS DE MARS 2016		
DATE	MARDI 1CAP2 CUISINE/RESTAURANT	JEUDI 2CAP2 CUISINE/RESTAURANT
Mardi 08 mars Et Jeudi 10 mars	Tarte au thon et au curry Gigot d'agneau rôti aux herbes Gratin de courgettes Poire Belle-Hélène	Mousseline de saumon, vinaigrette tiède aux poivrons Escalope de volaille au basilic Ecrasée de Pomme de terre Crème brûlée au gingembre, tuile caramélisée
Mardi 15 mars Et Jeudi 17 mars	Gaspacho de betterave, mousse de chèvre frais Mignons de porc sautés aux épices Tagliatelles aux légumes Crème renversée au carambar, poires caramélisées.	Crème de courgette à la fourme d'Ambert, croustillant aux herbes Pavé de poisson poché au curcuma Riz pilaf aux poivrons, chorizo et moules Tarte aux pommes « façon alsacienne », glace caramel spéculos
Mardi 22 mars et jeudi 24 mars	Croquette de chèvre, tomates marinées à la coriandre Brochette de bœuf teriaki Galette de pommes de terre Ananas rôti aux épices, glace vanille	Gelée de betterave, mousse de choux fleur et brochette de crevettes au lard Filet de poisson sauté meunière Vinaigrette tiède à la vanille Purée de haricots blancs Profiteroles au chocolat
Mardi 29 mars	Pressé de tomate, macédoine et thon Emincé de poulet en curry thaï Riz au jasmin Ile flottante à la vanille de Lifou.	Restaurant fermé
3 formules possibles : ❖ Menu complet : 1500Frs ❖ Entrée/Plat : 1000 Frs ❖ Plat/Dessert : 1000Frs cahier à l'accueil du collège téléphone au 45 66 56 (SEGPA)		
Réservation 8 jours avant la date du repas		