

Planning d'ouverture du restaurant pédagogique 2024

Aux Saveurs D'Apprentis

Restaurant pédagogique de la Segpa du collège de Magenta

	<i>Dates</i>	Menus
1	<i>Le mardi 23 avril 2024</i>	Verrine fraîcheur (Avocat/ crevette) Poulet rôti, pommes de terre au four Clafoutis aux mangues
2	<i>Le mardi 30 avril 2024</i>	Quiche aux deux fromages Veau marengo, Purée aux 3 légumes Salade de fruits exotique
3	<i>Le mardi 28 mai 2024</i>	Avocats sauce cocktail Papillotes de tazar, Tagliatelles de légumes Île flottante
4	<i>Le mardi 18 juin 2024</i>	Macédoine de légumes aux crevettes Poulet sauce moutarde, pommes vapeur Panna cotta à la mangue
5	<i>Le mardi 25 juin 2024</i>	Crêpes fourrées (chèvre frais concombre) Bœuf bourguignon, riz créole Mousse à l'ananas
6	<i>Le mardi 02 juillet 2024</i>	Cheesecake salé au thon Brochettes de veau mariné, risotto aux poivrons rouge Moelleux aux cocos et crème anglaise
7	<i>Le mardi 09 juillet 2024</i>	Assiette du jardinier (Crudités) Côte de porc sauce poivre, pommes de terre boulangère Tarte alsacienne
8	<i>Le mardi 23 juillet 2024</i>	Salade de lentilles Darne de Tazar à la moutarde, riz pilaf Crème renversée au caramel
9	<i>Le mardi 30 juillet 2024</i>	Tomates printanière Brochettes de thon, pommes persillées au four Tarte meringué au citron
10	<i>Le mardi 20 août 2024</i>	Quiche aux fruits de mer Escalope de poulet pané aux herbes, patate et P. de terre frites
11	<i>Le mardi 27 août 2024</i>	Poireaux sauce vinaigrette Sauté de porc sauce aigre doux, riz créole Mousse au chocolat
12	<i>Le mardi 03 sept 2024</i>	Œufs mimosas Poulet sauté chasseur, pâtes ricotta Salade de fruits exotique
13	<i>Le mardi 10 sept 2024</i>	Aspic œufs jambon Sauté de veau au gingembre, Risotto Mousse à l'orange

14	<i>Le mardi 01 oct. 2024</i>	Panna cotta de radis Suprême de poulet aux champignons, purée aux 3 légumes Banana split
15	<i>Le mardi 22 oct. 2024</i>	Verrine salée fraîcheur (poivrons, chorizo) Porc laqué au miel, riz au coco Pêche melba
16	<i>Le mardi 29 oct. 2024</i>	Poireaux en vinaigrette Travers de porc caramélisé, pomme au four Flanc caramel au coco

Prix du menu : *1800francs*, par chèque ou en espèces.

Café : **200 francs**

A partir de 11h30, réservation à l'accueil du collègue auprès de **Marie-Jeanne** ou au ☎ : *25.28.68*