

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

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