

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 mars 2025

Lundi 24 mars - déjeuner - restaurant gastronomique

Pas de menu

Mardi 25 mars – déjeuner – restaurant gastronomique

Amuse-bouche : gougère

Tartelette au lard et au fromage de Savoie et son mesclun

Retour de pêche, sauce crème, champignons et pommes de terre en écrasé

Ou

Pièce de bœuf grillée, sauce beaufort, champignons sautés et écrasé de pommes de terre

Assiette gourmande des pâtisseries : autour de la poire pochée au vin rouge sur crumble à la praline rose, coulis de cassis

Petits fours

Prix : 18 €

Mercredi 26 mars – déjeuner – « la brasserie du mercredi »

Plat du jour et sa salade croquante

Café gourmand

Petits fours

Prix : 11 € avec un café

Jeudi 27 mars – déjeuner – restaurant gastronomique

Amuse-bouche

Crème de volaille et oignon gratiné à l'Abondance, œuf parfait

Mignon et ris de veau aux cèpes, polenta crémeuse et camaïeu

Assiette des Pâtisseries autour de la tarte aux Myrtilles, chantilly gourmande

Petits fours

Prix : 17 €

Jeudi 27 mars – déjeuner – Brasserie

Assiette d'attente : soupe Thourins à l'oignon

Burger de la région Centre, rillettes de porc « maison », chèvre, roquette, frites

Ou

Cuisse de pintade en ragoût, petits pois à l'anglaise, purée de pommes de terre

Café gourmand : bavarois à la liqueur de café, biscuit de Savoie, coulis chocolat, cookies « vintage » aux pépites de chocolat, sablé aux noisettes

Prix : 13 €

Jeudi 27 mars - restaurant gastronomique - SOIRÉE : Thème : « Le Printemps s'invite dans l'assiette »

Amuse-bouche : Raviole de homard façon Tajine

Pâté en croûte de volaille aux morilles, asperges vertes et noisettes grillées

Maigre de méditerranée, jus de bouillabaisse, tuile pimentée et légumes fondants

Ou

Veau cuit rosé, morilles et légumes printaniers

Assiette des Pâtisseries : La couleur en dessert, dessert « souvenir d'enfance », agrumes et fruits rouges

Petits fours

Prix : 30 €

Vendredi 28 mars – déjeuner – restaurant gastronomique

Amuse-bouche

Tarte fine façon pissaladière, poisson fumé et son mesclun

Cuisse de volaille façon waterzoi, légumes oubliés

Assiette des Pâtisseries autour de la poire et du crumble noisette

Petits fours

Prix : 15 €



Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 avril 2025

Lundi 31 mars - déjeuner - restaurant gastronomique

Assiette d'attente : Salade de champignons frais et mesclun, croûtons de pain de mie

Fricassée de volaille, champignons de Paris, riz créole

Assiette des Pâtisseries autour de la tarte au citron

Prix : 14 € avec un verre de vin et un café

Mardi 1^{er} avril - déjeuner - restaurant gastronomique

Amuse-bouche

Œuf parfait façon carbonara

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf et légumes du moment

Assiette des Pâtisseries autour du sabayon de fruits rouges au champagne

Petits fours

Prix : 15 €

Mercredi 2 avril - déjeuner - « la brasserie du mercredi »

Plat du jour et sa salade croquante

Café gourmand du jour

Petits fours

Prix : 11 € avec un café

Jeudi 3 avril - déjeuner - restaurant gastronomique

Amuse-bouche : gougères

Œuf poché, petits légumes en mijoté et son coulis coloré

Magret en croûte et légumes du moment

Ou

Retour de pêche en croûte de noisette, purée de panais au persil

Assiette des Pâtisseries autour d'un dessert d'enfance aux agrumes, carottes et fruits rouges

Petits fours

Prix : 18 €

Jeudi 3 avril - déjeuner - Brasserie

Assiette d'attente : velouté aux champignons

Burger du Rhône-Alpes : saucisse fumée de montagne, Reblochon, sauce gribiche, mesclun, frites

Ou

Fricassée de volaille, gratin dauphinois, haricots verts au beurre

Café gourmand : pot de crème au chocolat, choux au craquelin, rochers aux noix, sablés diamant

Prix : 13 €

Jeudi 3 avril - restaurant gastronomique - SOIRÉE : Thème : « Sud-Ouest et Bordelais »

Amuse-bouche : brochette pruneaux et jambon, fromage de brebis

Saint-Jacques en coquille, beurre blanc vanillé et citron yuzu

Magret de canard rôti aux cèpes de Vaïssac, bouchons de pommes de terre confits à la graisse d'oie

Ou

Retour de pêche grillé, jus réduit au piment d'Espelette, petits légumes

Assiette des Pâtisseries : une déclinaison des produits du Sud-Ouest

Petits fours

Prix : 27 €

Vendredi 4 avril - déjeuner - restaurant gastronomique

Amuse-bouche : cervelle de canut

Saucisson brioché, sauce meurette

Mignon à la fourme d'Ambert et ses légumes du moment

Assiette des Pâtisseries : tarte aux pralines roses de Saint-Genix, glace vanille

Petits fours

Prix : 16 €



Pour réserver : 03 80 89 70 40 / 03 80 89 70 45 / 06 48 00 57 57 (SMS uniquement) ou mail : valerie.martin2@ac-dijon.fr

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 avril - déjeuner - restaurant gastronomique

Assiette d'attente : Œufs durs farcis aux champignons

Carré de porc aux pruneaux

Flan de chou-fleur et brocoli, gratin dauphinois

Assiette des pâtisseries autour de l'entremet et fruits

Petits fours : palets bretons, petits fours aux flocons d'avoine

Prix : 14 € avec un verre de vin et un café

Mardi 8 avril - déjeuner - restaurant gastronomique

Amuse-bouche

Foie gras de canard, chutney et ses toasts

Axoa de veau, purée de pommes de terre aux marrons et légumes du moment

Assiette des Pâtisseries autour du cœur coulant chocolat, crème anglaise et chantilly au piment d'Espelette

Petits fours

Prix : 20 €

Mercredi 9 avril - déjeuner - « la brasserie du mercredi »

Plat du jour et sa salade croquante

Café gourmand

Petits fours

Prix : 11 € avec un café

Jeudi 10 avril - déjeuner - restaurant gastronomique

Les élèves sont en examens

Amuse-bouche

Entrée

Plat / garniture / sauce

Fromages

Assiette gourmande des pâtisseries

Petits fours

Prix : 22 € avec un apéritif

Jeudi 10 avril - déjeuner - Brasserie

Assiette d'attente : tartes fines aux sardines

Burger franc-comtois, saucisse de Morteau, comté, cancoillotte, pommes de terre miette

Ou

Pot-au-feu de bœuf, petits légumes de la marmite, purée de topinambours, pomme de terre au jus

Café gourmand : mille-feuilles, pana cota vanille caramel au beurre salé, brownies aux noix de pécan, comtesses

Prix : 13 €

Jeudi 10 avril - restaurant gastronomique - SOIRÉE : Thème : « A la découverte des plantes sauvages »

Amuse-bouche

Lamier pourpre et ravioles de champignons

La tanaïsie, faux-filet basse température et petit pois

Ou

La reine des prés, bar, hibiscus et grenade

Assiette des Pâtisseries autour du gaillet croisette, sureau en beignet et fruits rouges

Petits fours

Prix : 25 €

Vendredi 11 avril - déjeuner - restaurant gastronomique

Amuse-bouche : toast de magret fumé, concassé de tomates séchées

Terrine de foie gras de canard au naturel

Magret de canard au piment d'Espelette et ses légumes du moment

Assiette des Pâtisseries autour de la croustade pommes et pruneaux, flambée à l'Armagnac

Petits fours

Prix : 20 €



Pour réserver : 03 80 89 70 40 / 03 80 89 70 45 / 06 48 00 57 57 (SMS uniquement) ou mail : valerie.martin2@ac-dijon.fr

Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

Lundi 14 avril - déjeuner - restaurant gastronomique

Pas de menu

Mardi 15 avril – déjeuner – restaurant gastronomique

Les élèves sont en examens

Amuse-bouche

Œuf parfait façon carbonara

Suprême de volaille et sa garniture du moment

Assiette des Pâtissiers autour des petits choux croquants pistache et fruits rouges

Petits fours

Prix : 16 €

Mercredi 16 avril – déjeuner – « la brasserie du mercredi »

Pas de menu

Jeudi 17 avril – déjeuner – restaurant gastronomique

Les élèves sont en examens

Amuse-bouche

Goujonnette de saumon mi- fumé, gnocchis de pomme de terre

Magret de canard / garniture et sauce

Assiette des Pâtissiers autour des profiteroles à notre façon

Petits fours

Prix : 18 €

Jeudi 17 avril – déjeuner - Brasserie

Assiette d'attente : velouté de chou-fleur caramélisé

Burger charolais (époisses, sauce au soumaintrain, œuf poché au vin, frites et salade verte

Ou

Poularde en cocotte à la bourguignonne, petits pois et légumes printaniers

Café gourmand : sorbet au chocolat, cake au chocolat et noisettes, délices aux amandes, berrichons

Prix : 13 €

Jeudi 17 avril - restaurant gastronomique - SOIRÉE : Thème : « soirée des Chefs »

Amuse-bouche : verrine aux 2 saumons et agrumes

Ravioles de foie gras et truffes sur velouté de volaille comme aux jardins de l'Opéra

Magret de canard et foie gras façon Rossini, jus réduit et petits légumes

Ou

Maquereau snacké, radis et concombre croquants, crème aigrette au wasabi d'Anne-Sophie Pic

Assiette des Pâtissiers : Poire rôtie et coulis de cassis façon Bernard Loiseau

Mignardise : granité marc de Bourgogne

Prix : 28 €

Vendredi 17 avril – déjeuner – restaurant gastronomique

Amuse-bouche : tapenade à partager

Pissaladière maison et salade du moment

Dorade entière façon aïoli

Assiette des Pâtissiers autour de la tarte au citron de Menton en plusieurs textures

Petits fours

Prix : 18 €



Pour réserver : 03 80 89 70 40 / 03 80 89 70 45 / 06 48 00 57 57 (SMS uniquement) ou mail : valerie.martin2@ac-dijon.fr

Menu du Lundi 5 mai au Vendredi 9 mai 2025

Lundi 5 mai - déjeuner - restaurant gastronomique

Assiette d'attente : Œufs durs farcis

Blanquette à l'ancienne, riz pilaf, petits légumes de saison

Assiette des pâtisseries autour du mille-feuilles au cassis, flan à la vanille

Petits fours : sablés bretons cœur au chocolat

Prix : 13 € avec un verre de vin et un café

Mardi 6 mai - déjeuner - restaurant gastronomique

Amuse-bouche

Cassiolette de moules à la fondue d'endives, marinière aux épices

Mignon de la vallée d'Auge, tagliatelles et petits légumes glacés

Ou

Retour de pêche, polenta crémeuse, camaïeu de légumes

Assiette des Pâtisseries autour du cœur coulant au chocolat et son accompagnement

Petits fours : mignardise

Prix : 18 €

Mercredi 7 mai - déjeuner - « la brasserie du mercredi »

Pas de menu

Jeudi 8 mai - déjeuner - restaurant gastronomique

Férié

Vendredi 9 mai - déjeuner - restaurant gastronomique

Les élèves sont en examens

Amuse-bouche

Entrée

Plat / garniture / sauce

Fromages

Assiette gourmande des pâtisseries

Petits fours

Prix : 22 € avec un apéritif



Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai – déjeuner – restaurant gastronomique

Assiette d'attente : Quiche lorraine, mesclun
Poulet grillé à l'américaine, pommes paille
Assiette des pâtisseries autour des crêpes flambées et du Paris-Brest
Petits fours : visitandines, tuiles au gingembre
Prix : 13 € avec un verre de vin et un café

Mardi 13 Mai – déjeuner – restaurant gastronomique

Amuse-bouche : gougères
Un classique en rémoulade et crevettes acidulées
Râble basse température, bouillon crémeux à l'ail et légumes printaniers
Ou
Retour de pêche cuisson meunière, pommes au four et carottes au cumin
Assiette des Pâtisseries autour des fraises, sorbet, et brioche perdue
Petits fours
Prix : 18 €

Mercredi 14 Mai – déjeuner – « la brasserie du mercredi »

Plat du jour et sa salade croquante
Café gourmand
Petits fours
Prix : 11 € avec un café

Jeudi 15 Mai – déjeuner – restaurant gastronomique

Amuse-bouche
Gâteau de foie de volaille de Paul Bocuse, sauce écrevisses
Cuisse de canard braisée au vin rouge, poire au vin et pomme Darphin
Ou
Retour de pêche, sauce marinière à la crème et sa garniture du moment
Assiette des Pâtisseries autour des profiteroles à notre façon
Petits fours
Prix : 20 €

Jeudi 15 Mai – déjeuner – Brasserie

Assiette d'attente : asperges froides et leur mayonnaise
Burger des Charentes (rillettes de sardines, melon, chabichou du Poitou, salade, frites)
Ou
Pot-au-feu de canard, carottes et radis glacés, pommes de terre à la savoyarde
Café gourmand : tartelette aux fruits à l'alsacienne, pan cotta aux fraises fraîches, rochers aux noix, sablés au chocolat
Prix : 15 €

Jeudi 15 Mai – restaurant gastronomique – SOIRÉE : Thème : « soirée Guinguette »

Amuse-bouche :
Petits pâtés feuilletés et roquette
Râble aux fruits secs, jus acidulé, pommes de terre nouvelles juste poêlées
Ou
Filet de truite façon meunière, jeunes légumes glacés
Assiette des Pâtisseries : baba et fraises, crème au shiso vert
Petits fours
Prix : 22 €

Vendredi 16 Mai – déjeuner – restaurant gastronomique

Amuse-bouche : gougères
Saint-Jacques sautée, risotto à l'encre de seiche
Fricassée de volaille Gaston Gérard et légumes du moment
Ou
Potée de la mer à la moutarde de Dijon, assortiment de choux croquants
Assiette des Pâtisseries autour de la tarte amandine aux fraises
Petits fours
Prix : 20 €



Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai - déjeuner - restaurant gastronomique

Pas de menu

Mardi 20 Mai – déjeuner – restaurant gastronomique

Amuse-bouche

Autour de l'asperge

Ballotine de saumon aux herbes, beurre blanc aux œufs de saumon, légumes croquants

Ou

Poulet aux écrevisses et sa garniture de saison

Assiette des Pâtisseries autour du quatre quarts aux pommes façon Tatin, granité Calvados

Petits fours

Prix : 16 €

Mercredi 21 Mai - déjeuner - « la brasserie du mercredi »

Pas de menu

Jeudi 22 Mai – déjeuner – restaurant gastronomique

Amuse-bouche

Salade façon périgourdine

Saumon et seiche sur risotto à l'encre de seiche

ou

Agneau en croûte d'herbes, crème de haricots blancs et salicornes en persillade

Assiette des Pâtisseries : autour de la crème chocolat et marron sur crumble croquant

Petits fours

Prix : 18 €

Jeudi 22 Mai – déjeuner - Brasserie

Assiette d'attente : asperges chaudes et hollandaise

Burger du jour : pot-au-feu froid, mayonnaise, salade, frites

Ou

Pavé de truite, riz basmati, compotée d'échalottes au vin rouge

Café gourmand : charlotte mascarpone aux fraises, coulis Pavlova, cookies aux noix, cornes de gazelle

Prix : 13 €

Jeudi 22 Mai - restaurant gastronomique - SOIRÉE : Thème : « La dernière des terminales »

Amuse-bouche

Tataki de thon rouge, crème d'herbes et petits pois

Pavé de bœuf aux sarments de vigne, légumes printaniers

Ou

Retour de pêche grillé, sauce carotte et orange et ses légumes du moment

Assiette des Pâtisseries autour des fruits rouges, fromage frais et verveine citronnelle

Petits fours

Prix : 25 €

Vendredi 23 Mai – déjeuner – restaurant gastronomique

Amuse-bouche :

Feuilleté de fruits de mer à l'américaine

Filet mignon au chorizo, polenta crémeuse et carotte confite

Ou

Saumon à l'oseille, écrasé de pommes de terre à la ciboulette, camaïeu de légumes

Assiette des Pâtisseries : tarte aux fraises et rhubarbe, sorbet fromage blanc

Petits fours

Prix : 18 €



Pour réserver : 03 80 89 70 40 / 03 80 89 70 45 / 06 48 00 57 57 (SMS uniquement) ou mail : valerie.martin2@ac-dijon.fr

Menu du Lundi 26 Mai au Vendredi 30 Mai 2025

Lundi 26 Mai - déjeuner - restaurant gastronomique

Pas de menu

Mardi 27 Mai - déjeuner - restaurant gastronomique

Amuse-bouche
Entrée du jour
Plat principal et sa garniture
Assiette des Pâtisseries
Petits fours
Prix : 15 €

Mercredi 28 Mai - déjeuner - « la brasserie du mercredi »

Pas de menu

Jeudi 29 Mai - déjeuner - restaurant gastronomique

Férié

Vendredi 30 Mai - déjeuner - restaurant gastronomique

Pas de menu



Pour réserver : 03 80 89 70 40 / 03 80 89 70 45 / 06 48 00 57 57 (SMS uniquement) ou mail : valerie.martin2@ac-dijon.fr

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 juin - déjeuner - restaurant gastronomique

Pas de menu

Mardi 3 juin - déjeuner - restaurant gastronomique

Amuse-bouche
Entrée du jour
Plat principal et sa garniture
Assiette des Pâtisseries
Petits fours
Prix : 15 €

Mercredi 4 juin - déjeuner - « la brasserie du mercredi »

Pas de menu

Jeudi 5 juin - déjeuner - restaurant gastronomique

Pas de menu

Jeudi 5 juin - restaurant gastronomique - SOIRÉE : Thème : « soirée médiévale »

Le chef d'œuvre des TCR

Amuse-bouche : autour de la lentille et du fromage
Soupe riche au chaudron
Cochon de lait au ratafia
Fourme d'Ambert au ratafia
Assiette des Pâtisseries : pommes au four feuilletée, glace pain d'épices
Petits fours
Prix : 25 €

Vendredi 6 juin - déjeuner - restaurant gastronomique

Pas de menu

