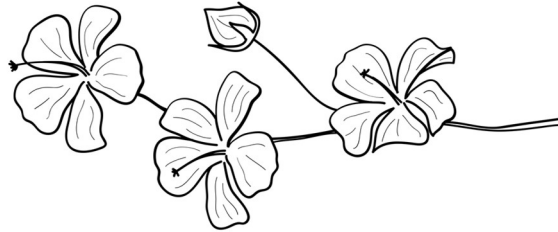


# JEAN JOORIS

—●—  
Dives-sur-Mer

Restaurant



## La Pépinière

Les Menus d'Hiver

Année 2023-2024

Soyez les bienvenus au lycée Jean JOORIS ...

**Cette année, nous avons fait le choix de constituer nos menus au fil des saisons en étant au plus proche de la réalité des produits disponibles et autant que possible, en puisant dans les ressources de proximité. Cependant, il se peut que pour des impératifs pédagogiques ou des difficultés d'approvisionnement, nous soyons dans l'obligation d'en changer la composition.**

Les menus sont aussi accessibles via ce lien internet :

<https://jean-jooris.lycee.ac-normandie.fr/>

Onglet « Le restaurant pédagogique »

**Florence et Aminata** seront ravies de prendre en note vos réservations pour le restaurant d'application du **Lundi au Vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30** hors périodes de vacances scolaires à ces coordonnées :

02.31.91.04.38.

Comme vous le savez, nos élèves sont en formation et leur travail en ateliers est soumis à une réglementation très stricte.

C'est pour cette raison que nous vous demandons de respecter les horaires de service de nos restaurants, à savoir :

Pour le déjeuner

Début du service : 12H00

Fin du service : 14H15

**Dans l'attente du plaisir de vous accueillir !**

| DATE                                | DEJEUNER  |
|-------------------------------------|---|
| <p>Mardi 09 Janvier<br/>2024</p>    | <p><b><u>Menu aux saveurs Bretonnes :</u></b></p> <p>Velouté de choux fleur et moules<br/>           Ou<br/>           Assiette de fruits de mer<br/>           ***</p> <p>Galette complète<br/>           Ou<br/>           Mignon de porc à l'hydromel et coco de Paimpol<br/>           ***</p> <p>Kouign-amann<br/>           Ou<br/>           Far breton</p>  |
| <p>Vendredi 12 Janvier<br/>2024</p> | <p>Bavarois d'avocat et crevettes au piment doux<br/>           Ou<br/>           Assortiment d'accras sauce aigre douce<br/>           ***</p> <p>Colombo d'agneau et gratin de Chouchoute<br/>           Ou<br/>           Tournedos de Lotte à la vanille Bourbon, Purée de Patate douce<br/>           ***</p> <p>Blanc Manger coco, Ananas Flambé au Rhum<br/>           Ou<br/>           Mille-feuille Mangue Chocolat</p> |
| <p>Mardi 16 Janvier<br/>2024</p>    | <p><b><u>Menu aux saveurs de la Bourgogne :</u></b></p> <p>Cassolette de petits gris à la crème d'ail<br/>           Ou<br/>           Œuf en Meurette<br/>           ***</p> <p>Navarin d'agneau, légumes de saison<br/>           Ou<br/>           Pochouse Bourguignonne<br/>           ***</p> <p>Assortiment de fromages<br/>           Ou<br/>           Poire pochée belle dijonnaise, sorbet cassis et biscuit</p>       |

| DATE  | DEJEUNER  |
|---|---|
| <p><b>Mardi 16 Janvier<br/>2024</b></p> <p><b>BRASSERIE</b></p> | <p>Verrine avocat/ crevettes<br/>Ou<br/>Quiche Normande/salade verte<br/>***</p> <p>Poulet rôti aux pommes et sa purée de pommes de terre<br/>Ou<br/>Filet de rouget au pavot sauce vin rouge et son risotto<br/>***</p> <p>Mousse au chocolat<br/>Ou<br/>Tarte Fine aux pommes<br/>Ou<br/>Pêche melba</p>                                |
| <p><b>Vendredi 19 Janvier<br/>2024</b></p>                      | <p>Bavarois d'avocat et crevettes au piment doux<br/>Ou<br/>Assortiment d'accras sauce aigre douce<br/>***</p> <p>Colombo d'agneau et gratin de Chouchoute<br/>Ou<br/>Tournedos de Lotte à la vanille Bourbon, Purée de Patate douce<br/>***</p> <p>Blanc Manger coco, Ananas Flambé au Rhum<br/>Ou<br/>Mille-feuille Mangue Chocolat</p> |
| <p><b>Mardi 23 Janvier<br/>2024</b></p>                         | <p><b><u>Menu aux saveurs de la Bourgogne :</u></b></p> <p>Cassolette de petits gris à la crème d'ail<br/>Ou<br/>Œuf en Meurette<br/>***</p> <p>Navarin d'agneau, légumes de saison<br/>Ou<br/>Pochouse Bourguignonne<br/>***</p> <p>Assortiment de fromages<br/>Ou<br/>Poire pochée belle dijonnaise, sorbet cassis et biscuit</p>       |

| DATE   | DEJEUNER   |
|--|--|
| <p>Mardi 23 Janvier<br/>2024</p> <p><b>BRASSERIE</b></p> | <p>Verrine avocat/ crevettes<br/>Ou<br/>Quiche Normande/salade verte<br/>***</p> <p>Poulet rôti aux pommes et sa purée de pommes de terre<br/>Ou<br/>Filet de rouget au pavot sauce vin rouge et son risotto<br/>***</p> <p>Mousse au chocolat<br/>Ou<br/>Tarte Fine aux pommes<br/>Ou<br/>Pêche melba</p> |
| <p>Vendredi 26 Janvier<br/>2024</p>                      | <p>Tapas - Gaspacho<br/>Ou<br/>Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise<br/>***</p> <p>Paëlla<br/>Ou<br/>Cabillaud en croûte de chorizo<br/>***</p> <p>Crème catalane<br/>Brûlée<br/>(A l'orange)<br/>Ou<br/>Pastel de nata</p>  |
| <p>Mardi 30 Janvier<br/>2024</p> <p><b>BRASSERIE</b></p> | <p>Verrine avocat/ crevettes<br/>Ou<br/>Quiche Normande/salade verte<br/>***</p> <p>Poulet rôti aux pommes et sa purée de pommes de terre<br/>Ou<br/>Filet de rouget au pavot sauce vin rouge et son risotto<br/>***</p> <p>Mousse au chocolat<br/>Ou<br/>Tarte Fine aux pommes<br/>Ou<br/>Pêche melba</p> |

**Menus 2023/2024**

**Restaurant Gastronomique d'Application**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12.00 € **Formules pour le déjeuner uniquement**

Entrée + Plat + Dessert 16.00 € **(en dehors des menus de Gala et/ou spéciaux)**

Fromage en supplément 3.20 €

**Brasserie**

Entrée + Plat + Dessert 14.00 €

| DATE  | DEJEUNER  |
|---|---|
| <p><b>Vendredi 02 février<br/>2024</b></p>                      | <p>Tapas - Gaspacho<br/>Ou<br/>Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise<br/>***</p> <p>Paëlla<br/>Ou<br/>Cabillaud en croûte de chorizo<br/>***</p> <p>Crème catalane<br/>Brûlée<br/>(A l'orange)<br/>Ou<br/>Pastel de nata</p>   |
| <p><b>Mardi 06 février<br/>2024</b></p> <p><b>BRASSERIE</b></p> | <p>Verrine avocat/ crevettes<br/>Ou<br/>Quiche Normande/salade verte<br/>***</p> <p>Poulet rôti pomme et sa purée de pommes de terre<br/>Ou<br/>Filet de rouget au pavot sauce vin rouge et son riz (risotto)<br/>***</p> <p>Mousse au chocolat<br/>Ou<br/>Tarte Fine aux pommes<br/>Ou<br/>Pêche melba</p> |
| <p><b>Jeudi 08 février<br/>2024</b></p>                         | <p>Feuilleté de moules<br/>***</p> <p>Filet de poisson sauté en croûte, sauce au vin rouge<br/>Flan de carottes au cumin et Quinoa<br/>***</p> <p>Profiteroles et/ou choux variés (Chantilly, chocolat, praliné)</p>  |

| DATE  | DEJEUNER   |
|---|--|
| <p><b>Vendredi 09 février<br/>2024</b></p>  | <p>Risotto aux fruits de mer<br/>ou<br/>Scampi Fritti<br/>***<br/>Osso buco<br/>ou<br/>Escalope milanaise<br/>***<br/>Assiette de desserts</p>   |
| <p><b>Jeudi 15 février<br/>2024</b></p>   | <p>Feuilleté de moules<br/>***<br/>Filet de poisson sauté en croûte, sauce au vin rouge<br/>Flan de carottes au cumin et Quinoa<br/>***<br/>Profiteroles et/ou choux variés (Chantilly, chocolat, praliné)</p>                                       |
| <p><b>Vendredi 16 février<br/>2024</b></p>  | <p>Risotto aux fruits de mer<br/>Ou<br/>Scampi Fritti<br/>***<br/>Osso buco<br/>Ou<br/>Escalope milanaise<br/>***<br/>Assiette de desserts</p>   |
| <p><b>Jeudi 22 février<br/>2024</b></p> <p><b>20.00€/pers.<br/>Hors Boisson</b></p> | <p><b>Buffet composé de :</b><br/>Saumon en Bellevue<br/>Huitres creuses<br/>Œufs brouillés Portugaise<br/>Quiche aux poireaux<br/>***<br/>Poulet sauté Chasseur et gratin Dauphinois<br/>***<br/>Opéra, Baba au Rhum<br/>Salade de fruits frais</p> |