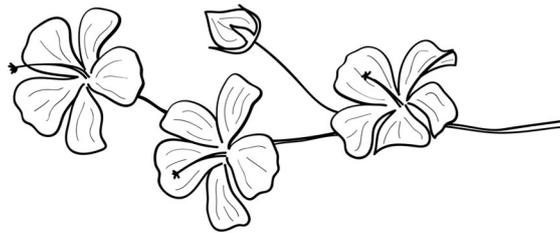


# JEAN JOORIS

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

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

DATE	DEJEUNER
<p>Mardi 23 Janvier 2024</p> <p><b>BRASSERIE</b></p>	<p>Verrine avocat/ crevettes Ou Quiche Normande/salade verte ***</p> <p>Poulet rôti aux pommes et sa purée de pommes de terre Ou Filet de rouget au pavot sauce vin rouge et son risotto ***</p> <p>Mousse au chocolat Ou Tarte Fine aux pommes Ou Pêche melba</p>
<p>Vendredi 26 Janvier 2024</p>	<p>Tapas - Gaspacho Ou Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise ***</p> <p>Paëlla Ou Cabillaud en croûte de chorizo ***</p> <p>Crème catalane Brûlée (A l'orange) Ou Pastel de nata</p>
<p>Mardi 30 Janvier 2024</p> <p><b>BRASSERIE</b></p>	<p>Verrine avocat/ crevettes Ou Quiche Normande/salade verte ***</p> <p>Poulet rôti aux pommes et sa purée de pommes de terre Ou Filet de rouget au pavot sauce vin rouge et son risotto ***</p> <p>Mousse au chocolat Ou Tarte Fine aux pommes Ou 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 2024</b></p>	<p>Tapas - Gaspacho Ou Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise *** Paëlla Ou Cabillaud en croûte de chorizo *** Crème catalane Brûlée (A l'orange) Ou Pastel de nata</p>
<p><b>Mardi 06 février 2024</b></p> <p><b>BRASSERIE</b></p>	<p>Verrine avocat/ crevettes Ou Quiche Normande/salade verte *** Poulet rôti pomme et sa purée de pommes de terre Ou Filet de rouget au pavot sauce vin rouge et son riz (risotto) *** Mousse au chocolat Ou Tarte Fine aux pommes Ou Pêche melba</p>
<p><b>Jeudi 08 février 2024</b></p>	<p>Feuilleté de moules *** Filet de poisson sauté en croûte, sauce au vin rouge Flan de carottes au cumin et Quinoa *** Profiteroles et/ou choux variés (Chantilly, chocolat, praliné)</p>

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