

OCTOBRE 2011

SEMAINE du 03 OCTOBRE au 14 OCTOBRE 2011

du 03 au 14 octobre	RESTAURANT D'APPLICATION LE PATIO NON OUVERT
---------------------	--

SEMAINE DU GOÛT du 17 OCTOBRE au 23 OCTOBRE 2011 ( S42 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 18 octobre	RESTAURANT FERME - ELEVES EN STAGE	
Mercredi 19 octobre	Mille feuille au chèvre et griottes Magret de canard à l'orange Gratin Dauphinois Figue et poire à la cannelle	Découverte d'épices et d'aromates Réaliser une sauce vinaigrette Parer une viande Eplucher et émincer des pommes de terre Eplucher et cuire des fruits dans un sirop
Jeudi 20 octobre	RESTAURANT FERME - ELEVES EN STAGE	
Vendredi 21 octobre	Tarte fine à la tomate au pistou Emincé de volaille au paprika Pommes boulangère au thym Gâteau aux graines de pavot / crème anglaise	Découverte d'épices et d'aromates Emincer des tomates et du basilic Parer et émincer une viande Eplucher et émincer des pommes de terre Réaliser un gâteau à base de pâte montée

SEMAINE du 24 OCTOBRE au 30 OCTOBRE 2011

du 24 au 30 octobre	VACANCES SCOLAIRES
---------------------	--------------------

## NOVEMBRE 2011

## SEMAINE du 01 NOVEMBRE au 06 NOVEMBRE 2011 ( S 44 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
01 et 02 novembre	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>	
Jeudi 03 novembre	Gnocchi aux épices Suprême de volaille au citron vert Petits légumes glacés Tarte tatin	Réaliser une pâte à choux, une sauce béchamel Sauter une viande, réaliser une gastrique Tourner des légumes, les glacer Réaliser un caramel
Vendredi 4 novembre	<b>Menu halloween</b> Velouté de potiron aux amandes Escalope de volaille panée au pain d'épices Potiron rôti, carottes glacées, timbale de riz Tarte au potiron et à la cannelle	Travail autour d'un produit Réaliser un potage "velouté" Paner une viande à l'anglaise Tourner des légumes Réaliser une pâte sablée

## SEMAINE du 07 NOVEMBRE au 13 NOVEMBRE 2011 ( S45 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 08 novembre	Œufs farcis Chimay Jambonnette de volaille chasseur Ratatouille Riz Maltais aux oranges sanguines	Réaliser une farce duxelles, cuire des œufs durs Sauter une viande, réaliser une farce de légumes Tailler, sauter, étuver des légumes Cuire du riz au lait, coller une crème anglaise
Mercredi 09 novembre	Crudités variées Foie de veau sauté Pomme mousseline Gâteau moelleux au chocolat	Râper, émincer et assaisonner des légumes Préparer des abats, les sauter Cuire à l'anglaise et réaliser une pomme purée Réaliser une pâte montée
Jeudi 10 novembre	Tarte des vendanges Blanquette de dinde aux petits légumes Banana Split	Réaliser une pâte brisée, foncer une tarte Parer, couper une viande et la pocher Réaliser un velouté / tourner et glacer des légumes Monter une crème chantilly
Vendredi 11 novembre	<b>FERIE</b>	

## NOVEMBRE 2011

## SEMAINE du 14 NOVEMBRE au 20 NOVEMBRE 2011 ( S 46 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 15 novembre	Salade Niçoise Carré d'agneau provençal Gratin de courgettes Crème brûlée à la catalane	Réaliser une sauce vinaigrette, cuire des œufs durs Désosser un carré, le rôtir, réaliser un jus Emincer légumes, réaliser un appareil à crème salé Clarifier des œufs, réalisé un appareil à crème sucré
Mercredi 16 novembre	Salade mimosa Escalope de dinde à la crème Tagliatelles Salade de pommes caramélisées crème anglaise	Cuire des œufs durs, réaliser une sauce mayonnaise Sauter une viande, réaliser une sauce par déglçage Cuire des pâtes à l'eau Réaliser un caramel, une crème anglaise
Jeudi 17 novembre	<b>Menu Beaujolais</b> Petit pâté feuilleté Estouffade de bœuf bourguignonne Petits légumes Poire au miel	Réaliser une pâte feuilletée, une farce de viande Réaliser un ragoût à brun Tourner et glacer des légumes Eplucher, vider et pocher des poires dans un sirop
Vendredi 18 novembre	Gougère au fromage et lardons Filet de cabillaud sauce bonne femme Pomme purée et purée Saint Germain Sorbets, sablés bretons	Réaliser une pâte à choux et une sauce Mornay Habiller un poisson rond, réaliser un fumet de poisson Cuire légumes secs, réaliser une purée de légumes Réaliser et cuire des gâteaux secs

## NOVEMBRE 2011

## SEMAINE du 21 NOVEMBRE au 27 NOVEMBRE 2011 ( S 47 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 22 novembre	Salade martiniquaise Pintadeau rôti / canapés aux champignons des bois Carottes à la crème Pot de crème vanille	Tailler en julienne, réaliser une sauce mayonnaise Brider et rôtir une volaille / Réaliser une farce à gratin Emincer des légumes et les cuire à l'anglaise Réaliser un appareil à flan sucré, cuire au bain-marie
Mercredi 23 novembre	<b>Menu poissonnier</b> Duo de poissons fumés par nos soins sur lit de fraîcheur, sauce raifort Blanquette de la mer doucement épicée Gourmandises du marin	Menu : Tout poisson Fileter, saler et fumer des poissons Réaliser une sauce d'accompagnement de poissons Réaliser fumet de poisson, pocher, sauce velouté
Jeudi 24 novembre	Saucisson en brioche sauce au Porto Brochette de saumon Légumes grillés Timbale aux fruits exotiques	Réaliser une pâte levée Habiller un poisson, lever les filets Griller des légumes Réaliser un sirop de sucre Confection de gâteaux secs
Vendredi 25 novembre	Talmouse en tricorne Bœuf Strogonoff Choux de Bruxelles aux lardons Papillote de fruits	Réaliser une pâte feuilletée, une sauce Mornay Couper de la viande en dés, les sauter Cuire des légumes à l'anglaise, tailler des lardons Découper des fruits, les cuire en papillotes

## SEMAINE du 28 NOVEMBRE au 04 DECEMBRE 2011 ( S48 )

NOVEMBRE 2011

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 29 novembre	Soupe de moules au safran Veau marengo Nouilles au beurre Bavarois rubané	Cuire des moules marinières Réaliser un ragoût, glacer des oignons Cuire des pâtes à l'eau Réaliser une crème anglaise, la coller à la gélatine
Mercredi 30 novembre	Pamplemousse cocktail Côte de porc à la moutarde de Meaux Carottes vichy Profiteroles sauce chocolat	Lever des segments d'agrumes (restaurant) Sauter une viande, réaliser une sauce par déglçage Emincer des carottes, les glacer Réaliser une pâte à choux, coucher des choux Confection d'une sauce chocolat
Jeudi 01 décembre	<b>Menu saveurs des pays Scandinaves</b>  Tartare de saumon et hareng fumé Stekt gadda (brochet au four) Roedgroed (soupe de fruits rouges)	Réaliser, assaisonner un tartare, faire des blinis Habiller et farcir un poisson, le rôtir Réaliser des gâteaux secs Faire un coulis de fruits
Vendredi 02 décembre	<b>Menu Lorrain</b>  Quiche Lorraine Carré de porc poêlé Lorraine (choux rouge braisés, pommes fondantes) Soufflé à la mirabelle	Réaliser une pâte brisée, foncer une tarte Confection d'un appareil à flan salé Désosser un carré, le poêler, glacer une viande Braiser un légume, tourner des pommes de terre

DECEMBRE 2011

SEMAINE du 05 DECEMBRE au 11 DECEMBRE 2011 ( S 49 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 06 décembre	Œufs en meurette Moules sauce poulette Frites Saint-honoré	Pocher des œufs, réaliser garniture Bourguignonne Nettoyer des moules, les cuire marinière Tailler pommes de terre, les blanchir, les dorer Réaliser une pâte brisée et une pâte à choux Confection d'une crème chiboust
Mercredi 07 décembre	Mille feuilles de légumes au crabe Bouchée à la reine Tarte au fromage	Réaliser des purées de légumes, une mayonnaise Réaliser un velouté de volaille Réaliser une pâte feuilletée, façonner des bouchées Confection d'une pâte sablée Monter des blancs en neige
Jeudi 08 décembre	<b>Menu Tout fromage</b> Salade de chèvre chaud Entrecôte double sauce roquefort Pommes sautées Panna cota aux fruits rouges	Paner du fromage, réaliser une sauce vinaigrette Couper des entrecôtes, respecter des cuissons Emincer des pommes de terre, les sauter Coller à la gélatine de la crème et un coulis de fruits
Vendredi 09 décembre	<b>Menu végétarien</b> Cheese cake aux herbes aromatiques Lasagnes végétariennes Faisselle aux perles de poires au cassis	Réaliser une pâte brisée Réaliser une sauce béchamel Confection d'une compotée de légumes Lever à la cuillère des billes de poires et les pocher

DECEMBRE 2011

**SEMAINE du 12 DECEMBRE au 18 DECEMBRE 2011 ( S 50 )**

DATES	MENUS DE NOEL	OBJECTIFS
Mardi 13 décembre	Shrimps cocktail Escalope de veau à la saltimbocca Fenouil braisé, riz créole Tartelette à l'orange meringuée	Réaliser une sauce mayonnaise (restaurant) Farcir et rouler une escalope , sauter une viande Braisier un légume, cuire du riz à l'eau Réaliser une pâte sablée, une crème pâtissière à l'orange et monter de la meringue
Mercredi 14 décembre	Moules farcies Magret de canard au vinaigre de miel Petits légumes poêlés, pommes pailles Vacherin glacé	Réaliser un beurre d'escargots Parer et sauter des magrets, réaliser une gastrique Tailler des pommes pailles, les frire en une cuisson Réaliser des meringues, les coucher et les cuire Monter une crème chantilly
Jeudi 15 décembre	Crème de crevettes Noisette de porc aux framboises Flan de légumes, grumbierekiechle Bûche de Noël	Réaliser un potage "velouté" Sauter une viande et réaliser sa sauce par déglacage Réaliser des purées de légumes, sauter des légumes Confection d'une pâte à biscuit roulé Réaliser une crème au beurre
Vendredi 16 décembre	Croustillants au boudin blanc et poireaux Escalope cordon bleu Chou-fleur et pommes de terre au gratin Savarin chantilly	Tailler des poireaux en julienne et les étuver Paner une viande à l'anglaise et la sauter Cuire légumes à l'anglaise, réaliser une sauce Mornay Réaliser une pâte levée, confection d'un sirop Monter une crème chantilly

**SEMAINE du 19 DECEMBRE au 01 JANVIER 2012**

du 19 DECEMBRE au 01 JANVIER 2012	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>
--------------------------------------	---------------------------

DECEMBRE 2011

DECEMBRE 2011

JANVIER 2012

SEMAINE du 02 JANVIER au 08 JANVIER 2012 ( S 1 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 03 janvier	Potage julienne Darblay Fricassée de lapereau au romarin Flageolets Tarte aux poires Bourdaloue	Réaliser un potage "purée" / tailler en julienne Découper un lapin, le cuire en fricassée Cuire des légumes secs Réaliser une pâte brisée Confection d'une crème d'amandes
Mercredi 04 janvier	Salade de soja aux écrevisses Rôti de porc Orloff Brochette de légumes Clafoutis aux cerises	Réaliser une sauce vinaigrette Rôtir de la viande / duxelles / confection béchamel Cuire des légumes à la vapeur Réaliser une pâte molle
Jeudi 05 janvier	<b>C.C.F</b> Potage cultivateur Epaule de porc braisée Lentilles vertes du Puy Galette des rois	<b>C.C.F. cuisine</b> Tailler des légumes en paysanne Ficeler, braiser de la viande, faire un fond de braisage Cuire des légumes secs Réaliser une pâte feuilletée Confection d'une crème d'amandes
Vendredi 06 janvier	Crème de champignons Endives au jambon Boulgour Charlotte aux pommes	Réaliser un roux, un velouté Braiser des légumes, réaliser une sauce béchamel Cuire des légumes à court-mouillement Sauter des pommes, chemiser un moule

**SEMAINE du 09 JANVIER au 15 JANVIER 2012 ( S02 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 10 janvier	<b>C.C.F.</b> Soupe à l'oignon gratinée Limande meunière Riz pilaf Omelette norvégienne	<b>C.C.F. cuisine</b> Emincer des oignons, les compoter Habiller un poisson plat, réaliser un beurre meunière Cuire un légume à court mouillement Réaliser une pâte à génoise Confection d'une meringue
mercredi 11 janvier	<b>Menus poissonnier</b> Amuses-bouche Plateau de fruits de mer et huîtres Assiette gourmande	Menu : Brasserie Beurre composé, préparations froides Cuisson au court bouillon, ouvrir des coquillages Présentation de fruits de mer et coquillages
Jeudi 12 janvier	<b>C.C.F.</b> Crème Dubarry Emincé de volaille à la crème Pommes noisette Tarte aux pommes et rhubarbe	<b>C.C.F. cuisine</b> Réaliser un potage "crème" Emincer de la viande, la sauter et faire sauce crème Lever des billes de pomme, blanchir et les sauter Réaliser une pâte sucrée et foncer une tarte Réaliser un appareil à flan sucré
Vendredi 13 janvier	<b>Nord Pas de Calais</b> Flamiche Picarde Carbonnade Flamande Pommes Darphin Crème renversée /crème anglaise à la chicorée	Réaliser une tarte / émincer et suer des poireaux Sauter viande et réaliser une sauce à base de bière Râper et sauter des pommes de terre Cuire au four un appareil à flan, faire crème anglaise

SEMAINE du 16 JANVIER au 22 JANVIER 2012 ( S 03 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 17 janvier	Aspic d'œuf mollet Côte de bœuf grillée sauce béarnaise Tomate provençale Fagots de haricots verts Plateau de fromages ou Tarte aux fruits	<b>C.C.F. cuisine</b> Cuire des œufs mollet, travailler de la gelée Griller une viande / confection d'une sauce béarnaise Réaliser une persillade Cuire des légumes à l'anglaise Cuire de tartes à blanc, réaliser une crème pâtissière
Mercredi 18 janvier	Tarte à l'oignon Contre filet rôti Jardinière de légumes Salade de fruits frais	Réaliser pâte brisée / émincer et confire des oignons Rôtir une viande, la ficeler, réaliser un jus Tailler des légumes en jardinière, les cuire à l'anglaise Réaliser un sirop de sucre, pocher des fruits
Jeudi 19 janvier	Avocat aux crevettes Escalope de volaille sauce lyonnaise Pommes croquettes Framboisier	Présenter des avocats (restaurant ), faire mayonnaise Sauter de la viande, réaliser une sauce par déglacage Pomme purée, paner à l'anglaise, frire Réaliser une pâte à génoise Réaliser une mousse de fruits
Vendredi 20 janvier	Mille feuilles de tomates et chutney Estouffade de bœuf Provençale Pommes miettes Crêpes flambées	Réaliser une marmelade de légumes aigre-douce Couper de la viande, la cuire en ragoût à brun Cuire des légumes en robe des champs, les sauter Réaliser un appareil à crêpes, sauter des crêpes

SEMAINE du 23 JANVIER au 29 JANVIER 2012 ( S 04 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 24 janvier	Omelette roulée aux fines herbes Brochette d'agneau au curry Semoule, Ratatouille Poire belle Hélène	Cuire une omelette, la rouler Désosser, couper un gigot d'agneau, mariner Emincer des légumes, les sauter, les compoter Pocher des poires, sauce chocolat, crème chantilly
Mercredi 25 janvier	<b>Menu poissonnier - Sushi</b> Sushi maki Sushi nigiri Sashimi Douceurs japonnaises	Habiller et fileter un poisson entier Cuire une garniture Préparer des produits d'accompagnement Dresser une assiette
Jeudi 26 janvier	<b>Menu La Grèce s'invite</b> Tzatziki Moussaka d'aubergines Riz Baklava aux amandes	Râper des concombres / hacher de l'ail et la menthe Emincer et griller des aubergine / sauce béchamel Cuire du riz à l'eau Utiliser des feuilles de brick
Vendredi 27 janvier	Salade Vosgienne Pot au feu  Soufflé glacé aux framboises	Couper et sauter des lardons, pocher des œufs Ficeler et pocher de la viande Tailler et cuire à l'anglaise des légumes Réaliser coulis de fruits, monter crème et meringue

JANVIER 2012

SEMAINE du 30 JANVIER au 05 FEVRIER 2012 ( S 05 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 31 janvier	Tourte à la viande Saumon à l'unilatéral Fondue de poireaux aux lardons Sabayon de fruits frais	Pâte feuilletée / marinade / appareil à flan salé Habiller un poisson, lever les filets, les sauter Découper des lardons, émincer et suer des poireaux Monter un sabayon et le gratiner
Mercredi 01 février	RESTAURANT FERME - ELEVES EN STAGE	
Jeudi 02 février	<b>Au fil de la Moselle</b> Fondue de petit roux aux cèpes Fricassée de volaille au gris de Vezon Petits pois paysanne Tulipe de mirabelles flambées à l'ancienne	Cuisine régionale (fondre fromage, sauter des cèpes) Découpe à cru d'une volaille, cuisson en fricassée Ciseler de la laitue, tailler des légumes en paysanne Cuire et former des tulipes ( Flambage au restaurant )
Vendredi 03 février	RESTAURANT FERME - ELEVES EN STAGE	

**SEMAINE du 06 FEVRIER au 12 FEVRIER 2012 ( S 06 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 07 février	Soufflé au fromage Poulet à l'américaine Pommes paille / tomate grillée Ananas flambés	Monter des blancs en neige, faire une sauce mornay Préparer une volaille pour la griller, griller une volaille Frire des pommes en 1 fois, griller des légumes Parer, découper un ananas et le flamber (restaurant)
Mercredi 08 février	RESTAURANT FERME - ELEVES EN STAGE	
jeudi 09 février	<b>Menu Aux portes de la Chine</b> Nem sauce soja Porc aux champignons Riz thaï Beignets de fruits sauce au lait de coco	Utiliser des produits exotiques Réaliser une farce, utiliser des feuilles de bricks Braisier une viande, utiliser des champignons noirs Cuire du riz à court mouillement Réaliser une pâte à frire, enrober des fruits et les frire Réaliser un caramel
Vendredi 10 février	RESTAURANT FERME - ELEVES EN STAGE	

**SEMAINE du 13 FEVRIER au 24 FEVRIER 2012 ( S 07 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
du 13 au 24 février	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>	

**SEMAINE du 27 FEVRIER au 4 MARS 2012 ( S 09 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 28 février	Salade Lorette Côte de porc façon grand-mère sauce charcutière Pommes Dauphine Crêpes fourrées crème pâtissière à la Normande	Nettoyer de la mâche, tailler en julienne, vinaigrette Hacher de la viande, réaliser une sauce par déglacage Purée, pâte à choux, façonner à la cuillère et frire Réaliser une pâte à crêpe, sauter des crêpes Réaliser une crème pâtissière
Mercredi 29 février	Œuf plat aux foies de volailles Filet de truite sauce à l'oseille Purée crécy Choux chantilly	Cuire des œufs au plat, parer et sauter des foies Lever des filets de truite, réaliser un fumet de poisson Réaliser une purée de légumes Confection d'une pâte à choux, d'une crème chantilly
Jeudi 01 mars	Coupe Florida Navarin printanier Gâteau aux noisettes et crème anglaise	Lever des segments d'agrumes (restaurant) Cuire en ragoût à brun, tourner des légumes Réaliser une pâte à "génoise", la cuire, la décorer Confection d'une crème anglaise
Vendredi 02 mars	<b>Menu La Dolce Vita</b> Tomate mozzarella Tagliatelles aux deux saumons Cerise flambées à l'amaretto	Monder des tomates, ciseler des herbes, vinaigrette Réaliser une pâte à nouilles, les cuire à l'eau Habiller un poisson, le détailler et le sauter Confection de tulipes / Flambage (restaurant)

**SEMAINE du 05 MARS au 11 MARS 2012 ( S 10 )**

DATES		OBJECTIFS
Mardi 06 mars	<b>Menu brasserie prix à la carte</b> Tarte fine aux courgettes <b>ou</b> Moules marinières Steak grillé <b>ou</b> Darne de saumon poché Dame blanche <b>ou</b> Carpaccio d'ananas infusé verveine menthe	Coulis de tomate, cuisson marinière des moules Déterminer des appoints de cuisson / court-bouillon Sauce chocolat, crème chantilly Découpe d'un ananas (restaurant)
Mercredi 07 mars	Allumettes aux anchois Steak au poivre Jardinière de légumes Mousse aux deux chocolats	Pâte feuilletée, réaliser un beurre composé à froid Sauter une viande en déterminant des cuissons Taillage en jardinière, cuisson à l'anglaise de légumes Fondre chocolat au bain-marie, monter des blancs en neige
Jeudi 08 mars	Buffet de crudités Blanquette de veau à l'ancienne Quinoa Buffet de fromages ou Tarte aux fruits	Râper, émincer, assaisonner (vinaigrette, mayonnaise) Pocher de la viande, confection d'un velouté Cuisson à court-mouillement Pâte feuilletée, pâte à choux, crème pâtissière, lustrer
Vendredi 09 mars	<b>Menu Marocain</b> Briouates à la faisselle et olives Couscous Semoule Salade d'oranges à la Marocaine	Utiliser des feuilles de pâte à filo Ragoût brun, sauter des viande, pocher des légumes Utiliser un PAI Peler à vif, lever des segments d'oranges (restaurant)

**SEMAINE du 12 MARS au 18 MARS 2012 ( S 11 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 13 mars	RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE	
Mercredi 14 mars	<b>Menu Alsacien</b> Salade Strasbourgeoise Choucroute garnie Strudel aux pommes / crème anglaise	Cuisson PDT en robe des champs, mayonnaise Plat régional, cuisson du chou, pommes tournées Sauter des fruits, crème pâtissière, crème anglaise
Jeudi 15 mars	RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE	
Vendredi 16 mars	Pissenlits aux lardons Osso-buco Milanaise Spaghetti Tiramisu	Eplucher salade, détailler, blanchir, sauter des lardons Braiser à brun de la viande Cuisson des pâtes à l'eau, concassé de tomates Monter des blancs en neige,

**SEMAINE du 19 MARS au 25 MARS 2012 ( S 12 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 20 mars	<p align="center">RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE</p>	
Mercredi 21 mars	<p>Quiche océane Poulet cocotte grand-mère Crème renversée au caramel</p>	<p>Réaliser une pâte brisée, foncer, appareil à flan salé Habiller, brider, rôtir une volaille, confection d'un jus Glacer, tourner, blanchir, sauter des légumes Réaliser un caramel, appareil à flan sucré Cuisson au bain-marie</p>
Jeudi 22 mars	<p align="center">RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE</p>	
Vendredi 23 mars	<p>Choux fleur sauce mousquetaire Brochette de gambas flambée à l'anis Fenouil et fèves Mille feuilles aux fruits</p>	<p>Cuisson vapeur, faire une réduction, une mayonnaise Décortiquer des crevettes, sauter des brochettes Braisier des légumes, cuire des légumes secs Réaliser une pâte feuilletée, une crème pâtissière Glacer au fondant</p>

**SEMAINE du 26 MARS au 01 AVRIL 2012 ( S 13 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 27 mars	RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE	
Mercredi 28 mars	Œufs cocotte à la crème Darne de saumon grillé Niçoise Pommes fondantes Charlotte aux fraises	Cuire un œuf "cocotte", réduction de crème Couper en darnes, griller du poisson, beurre composé Tourner et cuire des pommes à court-mouillement Réaliser une pâte à biscuit, un coulis de fruits Monter de la crème, coller un appareil
Jeudi 29 mars	RESTAURANT FERME ELEVES EN STAGE	
Vendredi 30 mars	Toasts aux champignons Poulet sauté Duroc Fondue de tomates / pommes cocotte Pomme au four et sa crème velouté au cidre	Emincer, sauter des champignons, tailler pain de mie Découpe à cru d'une volaille et la sauter Tomate concassée, tourner, blanchir et sauter PDT Eplucher, vider et cuire au four des pommes Réaliser une crème anglaise au cidre

**SEMAINE du 2 AVRIL au 8 AVRIL 2012 ( S 14 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 03 avril	RESTAURANT FERME - ELEVES EN STAGE	
Mercredi 04 avril	Tortillas au guacamole Chili con carne Crème aux mangues	Faire une purée de fruits, assaisonner un appareil Hacher et sauter de la viande / sauce tomate Cuire légumes secs, tailler légumes en macédoine Réaliser un coulis de fruit, monter des blancs en neige
Jeudi 05 avril	RESTAURANT FERME - ELEVES EN STAGE	
Vendredi 06 avril	FERIE	

**SEMAINE du 09 AVRIL au 22 AVRIL 2012 ( S 15 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
du 10 au 22 avril	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>	

**SEMAINE du 24 AVRIL au 27 AVRIL 2012 ( S 16 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 24 avril	Tomates au thon sur lit de macédoine Civet de sanglier Spätzle Paris-brest	Tailler en macédoine et cuire des légumes à l'anglaise Mariner de la viande / Ragoût à brun Cuire des pâtes à l'eau Réaliser une pâte à choux, coucher des Paris-brest Confection d'une crème mousseline
Mercredi 25 avril	Carpaccio de saumon Petit salé aux lentilles du Puys Soufflé glacé au cointreau	Trancher finement du poisson, le confire au citron Cuire légumes secs, tourner des pommes de terre Réaliser un sabayon, monter des blancs d'œufs Monter de la crème
Jeudi 26 avril	Champignons farcis aux escargots Poulet sauté chasseur Haricots verts sautés / pommes mignonette Bande de tarte aux fraises	Réaliser un beurre d'escargot Découper à cru des volailles, réaliser un fond brun Cuire à l'anglaise, tailler, blanchir et dorer des PDT Réaliser une pâte feuilletée, une crème pâtissière Garnir et lustrer une tarte
Vendredi 27 avril	Crêpes fourrées aux champignons Piccattas de porc en papillote Dariole d'épinards Gelée d'oranges à la menthe et macédoine de fruits	Réaliser un velouté, une pâte à crêpes, les fourrer Faire griller de la viande, duxelles, cuire en papillotes Cuire à l'anglaise, confection d'une béchamel Coller un appareil, tailler en macédoine

SEMAINE du 01 au 04 MAI 2012 ( S18 )

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 01 mai	FERIE	
Mercredi 02 mai	Gnocchi niçoise sauce tomate Caille farcie aux raisins Brocolis Fraise Nina	Confection pomme duchesse, d'une sauce tomate Désosser, farcir des cailles, réaliser une gastrique Cuire à l'anglaise Travailler des fraises, monter une chantilly
Jeudi 03 mai	<b>C.C.F.</b> Avocat aux crevettes Curry de porc Riz madras Plateau de fromages Brioche façon tatin flambée au Calvados	<b>C.C.F. cuisine</b> Vider des avocats, mayonnaise (restaurant) Cuire en ragoût à brun Cuire à court mouillement, tailler fruits Dresser et proposer du fromage (restaurant) Faire un caramel, une pâte levée
Vendredi 04 mai	<b>Menu végétarien</b> Cheese cake aux herbes aromatiques Lasagne végétarienne Faisselle aux perles de poire au cassis	Réaliser une pâte brisée, foncer, hacher des herbes Réaliser une pâte à nouille, une compotée de légumes Lever des billes de poire, les pocher dans un sirop

**SEMAINE du 7 MAI au 13 MAI 2012 ( S19 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 08 mai	FERIE	
Mercredi 09 mai	Champignons à la grecque et courgettes au curry Filet de lieu noir pané à l'anglaise Tian de légumes Tulipe aux mirabelles flambées à l'ancienne	Escaloper, tourner des légumes, les cuire à la grecque Habiller poisson, paner à l'anglaise, beurre composé Emincer des légumes, appareil à flan salé Réaliser des gâteaux secs (tulipe) Flambage (restaurant)
Jeudi 10 mai	<b>C.C.F.</b> Salade niçoise Noisette de porc flambée aux mirabelles Gratin dauphinois Plateau de fromages Crème brûlée	<b>C.C.F. cuisine</b> Confection d'une vinaigrette, cuire à l'anglaise Détailler de la viande, la sauter, sauce par déglçage Emincer des pommes de terre, appareil à flan salé Connaître et présenter des fromages (restaurant) Appareil à flan sucré, mener 1 cuisson délicate au four
Vendredi 11 mai	<b>Menu Espagnol</b> Gaspacho Paëlla Churros chocolatés	Réaliser une soupe froide Couper de la viande, des poissons et des légumes Cuire riz à court mouillement , assaisonner au safran Pâte à choux, frire, fondre du chocolat

**SEMAINE du 14 MAI au 20 MAI 2012 ( S 20 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 15 mai	<b>C.C.F.</b> Melon au porto Fricassée de volaille aux épices Riz pilaf Plateau de fromages Tarte fine aux pommes flambées	<b>C.C.F. cuisine</b> Lever des billes de melon et les présenter (restaurant) Couper une volaille à cru, cuire en fricassée Cuire du riz à court-mouillement Connaître et présenter des fromages (restaurant) Pâte feuilletée, crème d'amandes
Mercredi 16 mai	Pomme de terre à l'œuf mollet et crème au lard Mixed grill Pommes allumettes Aumônière aux pommes	cuire des œufs mollet, cuire des pommes fondantes Détailler de la viandes et des abats, griller Détailler des pommes de terre et les frire Sauter des fruits, pâte à crêpes, sauter des crêpes
Jeudi 17 mai	FERIE	
Vendredi 18 mai	Asperges sauce gribiche Paupiette braisées Choux rouge à la Flamande Tarte aux myrtilles	Eplucher et cuire des asperges, sauce mayonnaise Réaliser une farce de viande, braiser une viande Emincer et étuver des légumes Pâte sablée, foncer une tarte, crème pâtissière

**SEMAINE du 21 MAI au 27 MAI 2012 ( S 21 )**

DATES	MENUS	OBJECTIFS
Mardi 22 mai	Pamplemousse aux crevettes Escalope viennoise Pommes noisettes Omelette norvégienne	<b>C.C.F. cuisine</b> Lever et présenter segments d'agrumes (restaurant) Paner à l'anglaise, hacher, décorer des plats Lever des billes de PDT, blanchir et rissoler Pâte à génoise, meringue
Mercredi 23 mai	Coupe Florida Suprême de poisson au beurre blanc Julienne de légumes Œufs à la neige	Lever, présenter des segments d'agrumes (service) Fileter des poissons, court-bouillon, beurre blanc taillage en julienne, étuver des légumes Réaliser une crème anglaise, monter une meringue
Jeudi 24 mai	RESTAURANT FERME C.C.F. UP3	
Vendredi 25 mai	RESTAURANT FERME NETTOYAGE	

