

# MENUS DE LA « TULIPE NOIRE » 2020/2021

**Attention** : Les menus sont élaborés et planifiés à l'année. Certains impondérables peuvent amener à modifier voire annuler l'un d'entre eux en dernière minute.

*En cas d'allergie alimentaire ou régime alimentaire particulier, merci de le signaler à la réservation.*



Av Alphonse Jauffret 84300 CAVAILLON

## **OUVERTURE**

**MIDI** à partir de 12h15

**SOIR** à partir de 19h30 (réception jusqu'à 20H00)



Réservation au 04 90 06 34 71 ou 04 90 06 34 60

Directement sur le site du lycée : [lyc-dumas.ac-aix-marseille.fr](http://lyc-dumas.ac-aix-marseille.fr)

**Nous ne pourrons être tenus pour responsables en cas de fermeture imprévue du restaurant d'application liée à des contraintes pédagogiques.**

*Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.*



Les menus présentés ci-dessous, peuvent être modifiés sans préavis en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnements.

## SEPTEMBRE

<p><b>Lundi 28/09</b></p> <p>10€</p> <p>Macédoine de légumes Escalope de volaille Viennoise Pommes sautées à cru</p>	<p><b>Mardi 29/09</b></p> <p>12€</p> <p>Salade fraîcheur Papillote de poisson au basilic Riz Arlequin <b>Café gourmand :</b> Choux chantilly sauce chocolat, glace</p>	<p><b>Mardi 29/09 SOIR</b></p> <p>25€</p> <p><b>Soirée « BASQUE »</b> <b>MEB :</b> Gambas flambées au Piment d'Espelette Chipirons à l'ail crème d'étrilles au chorizo Pavé de pluma de porc à la Basquaise, Huile de poivrons rouges Fromage basque <i>(Gelée de coing, confiture de cerises noires )</i> Gâteau Basque au café</p>
--	--	--



Les menus présentés ci-dessous, peuvent être modifiés sans préavis en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnements.

# OCTOBRE

		Jeudi 01/10	Vendredi 02 /10	<b>Mardi 6/10 SOIR</b> 35€ <b>Soirée « BOURGUIGNONNE »</b> <b>Vins compris</b> MEB : Escargots flambés au Pontarlier Œuf parfait en Meurette Entrecôte grillée (2 pers) Sauces et accompagnements d'une fondue Bourguignonne Assiette de fromages Poire Belle Dijonnaise
Lundi 5/10	<b>Mardi 6/10</b> 12€ Chou au chèvre frais Cuisse de poulet Fermier farcie et rôtie Tian de légumes Verrine café/chocolat	Jeudi 8/10	Vendredi 9/10	<b>Mardi 13/10 SOIR</b> 20€ <b>Soirée « SUD-OUEST »</b> MEB : Huitres de la baie d'Arcachon Velouté de potiron chips de jambon cru Magret de canard sauce foie gras Poêlée de Pommes de terre Champignons à l'ail rose de Lautrec Croustade aux pommes
<b>Restaurant FERME</b> Quiche Lorraine Mignon de porc à la moutarde Petits pois à la Française	<b>Mardi 13/10</b> 12€ Petits farcis Provençaux Tranche de gigot d'agneau grillée Jus à l'ail Gratin de pommes de terre Pomme au four à la cannelle Glace vanille	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10	
<b>Jeudi 1/10 SOIR</b> 25€ <b>Esprit « PROVENCE »</b> MEB : Crespeou Carpaccio de Daurade pickles et vinaigrette d'agrumes Ballotine de volaille et tapenade Crème d'ail caviar d'aubergines Assiette de Banon, miel et abricots secs Nage de pêche, glace verveine et tuile dentelle	<b>Jeudi 8/10 SOIR</b> 20€ <b>Menu « VEGAN »</b> MEB : Tartare de tomates crème de Balsamique et basilic Caponata et tempura de courgettes Cannelloni 100% végétal Boulghour et carottes à la coriandre Crème de sésame grillé Biscuit « tout choc » et crème fouettée coco	<b>Jeudi 15/10 SOIR</b> 25€ <b>Du petit Nice à Marseille façon Possedat</b> MEB : Rillettes de maquereaux Soupe de favouilles, fenouil étuvé Duo de daurade en croute de sel de Camargue Emulsion pistou, socca Brousse du Rove à l'huile d'olive et aux herbes du maquis, crème de Balsamique Tarte au citron, tuile aux pignons		



Les menus présentés ci-dessous, peuvent être modifiés sans préavis en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnements.

# NOVEMBRE

<p>Lundi 2/11</p> <p><b>Classe en PFMP</b></p>	<p>Mardi 3/11</p> <p><b>Classe en PFMP</b></p>	<p>Jeudi 5/11</p> <p>12€</p> <p>Buffet de crudités Pavé de saumon rôti Riz Madras Poire Belle-Hélène</p>	<p>Vendredi 6/11</p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>	<p>Mardi 3/11 <b>SOIR</b></p> <p>25€</p> <p>Soirée « AUVERGNE » MEB : Pounti Buffet de charcuteries Potée Auvergnate Buffet de Fromages d'Auvergne Flognarde</p>
<p>Lundi 9/11</p> <p><b>Classe en PFMP</b></p>	<p>Mardi 10/11</p> <p><b>Classe en PFMP</b></p>	<p>Jeudi 12/11</p> <p>12€</p> <p>BAR à soupes Filets de poulet panés sauce tartare Petite salade Moelleux au chocolat Crème chantilly</p>	<p>Vendredi 13/10</p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>	<p>Mardi 10/11 <b>SOIR</b></p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>
<p>Lundi 16/11</p> <p><b>Classe en PFMP</b></p>	<p>Mardi 17/11</p> <p><b>Classe en PFMP</b></p>	<p>Jeudi 19/11</p> <p>12€</p> <p>Buffet de charcuteries Spaghetti à la Bolognaise OU Tagliatelles à la Carbonara Tarte fine aux pommes Crème glacée à la vanille</p>	<p>Vendredi 20/11</p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>	<p>Mardi 17/11 <b>SOIR</b></p> <p>30€</p> <p>Soirée « BRETAGNE » MEB : Huitres chaudes et froides Homard au court bouillon vinaigrette de crustacés Noix de St Jacques snackées Légumes en pot au feu Crêpes et pommes flambées au Calvados Glace vanille</p>
<p>Lundi 23/11</p> <p>12€</p> <p><b>La Taverne</b> Moules frites et bières Café Liégeois</p>	<p>Mardi 24/11</p> <p>12€</p> <p><b>Menu des Flandres</b> Flammekueche Carbonade Flamande Tarte aux pommes</p>	<p>Jeudi 26/11</p> <p>12€</p> <p>Buffet de tartes salées Curry de volaille riz Créole Crème au caramel petite tuile</p>	<p>Vendredi 27/11</p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>	<p>Lundi 30/11</p> <p>10€</p> <p><b>Le Grill</b> Parillada de la mer Café gourmand</p>



Les menus présentés ci-dessous, peuvent être modifiés sans préavis en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnements.

## DECEMBRE

	<p><b>Mardi 1/12</b></p> <p><b>Menu Espagne</b> Trio de verrines Paella Crème brûlée au Turrón</p> <p>12€</p>	<p><b>Jeudi 3/12</b></p> <p>Bruschetta à l'Italienne Petite verdure Tiramisu</p> <p>12€</p>	<p><b>Vendredi 4/12</b></p> <p><b>Le Bistrot</b> Poulet rôti jus aux herbes Tombée d'épinards Pommes purée Crêpes et gourmandises</p> <p>12€</p>	<p><b>Jeudi 3/12 SOIR</b></p> <p><b>Menu « SAFRAN »</b> <b>Forfait boisson exceptionnel</b> La création du menu autour du safran, se fera au cours du début d'année dans le cadre du projet classe. Un forfait boisson exceptionnelle en accord avec chaque plat sera proposé.</p> <p>30€</p>
<p><b>Lundi 7/12</b></p> <p><b>Restaurant FERME</b> (Élèves de cuisine en examen)</p>	<p><b>Mardi 8/12</b></p> <p><b>Menu Italien</b> Antipasti Buffet de tagliatelles fraîche 3 sauces au choix Ile flottante à la verveine Biscuits à l'anis</p> <p>12€</p>	<p><b>Jeudi 10/12</b></p> <p>Bagel au saumon fumé Velouté de potiron Tarte au citron meringuée</p> <p>12€</p>	<p><b>Vendredi 11/12</b></p> <p><b>Le Bistrot</b> Poulet rôti jus aux herbes Tombée d'épinards Pommes purée Crêpes et gourmandises</p> <p>12€</p>	<p><b>Jeudi 10/12 SOIR</b></p> <p><b>Les Landes de Darroze</b> <b>MEB</b> : Tatin de piquillos Piperade au jambon de Bayonne Magret de canard sauce Armagnac minute Légumes d'hiver en gratin Ossau-Iraty confiture de cerises noires Les carottes des Landes façon carrot cake Smoothie kiwi menthe</p> <p>25€</p>
<p><b>Lundi 14/12</b></p> <p><b>Restaurant FERME</b> (Élèves de cuisine en examen)</p>	<p><b>Mardi 15/12</b></p> <p><b>Menu de Noël</b> Assiette de la mer Volaille en 2 façons Pommes Anna aux cèpes Buche glacée</p> <p>12€</p>	<p><b>Jeudi 17/12</b></p> <p><b>RESTAURANT FERME</b></p>	<p><b>Vendredi 18/12</b></p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>	<p><b>Jeudi 17/12 SOIR</b></p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>



Les menus présentés ci-dessous, peuvent être modifiés sans préavis en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnements.

# JANVIER

<p>Lundi 4/01</p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>	<p>Mardi 5/01</p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>	<p>Jeudi 7/01</p> <p><b>Classe en PFMP</b></p>	<p>Vendredi 8/01</p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>	<p><b>Mardi 12/01 SOIR</b> <span style="float: right;">35€</span></p> <p><b>Soirée « BEAUJOLAIS »</b>  <b>Vins compris</b>            MEB : Profiteroles d'escargots jus de persil            Cuisses de grenouilles en persillade            Tournedos de bœuf Charolais sauce poivre            Pommes Pont-Neuf            Poire au Beaujolais</p>
<p>Lundi 11/01</p> <p style="text-align: right;">15€</p> <p><b>Menu EXAMEN</b></p>	<p>Mardi 12/01</p> <p style="text-align: right;">12€</p> <p><b>Menu SUD OUEST</b>            Salade Périgourdine            Magret de canard grillé            Sauce aigre douce            Gratin de courge à la Cardamome            Croustade aux pommes</p>	<p>Jeudi 14/01</p> <p><b>Classe en PFMP</b></p>	<p>Vendredi 15/01</p> <p style="text-align: right;">12€</p> <p><b>LE SAUMON</b>            Pavé de saumon            Timbale de riz            Petites carottes            Verrine gourmande poire Gingembre</p>	<p><b>Mardi 19/01 SOIR</b> <span style="float: right;">25€</span></p> <p><b>Soirée « JURASIENNE »</b>            MEB : Soupe Jurassienne            Risotto crémeux au comté            Saucisse de Morteau            Cassolette de sot-l'y-laisse au vin jaune et morilles            Pomme écrasée, carottes glacées au miel de sapin            Fromages du Jura            Tarte Jurassienne au Macvin</p>
<p>Lundi 18/01</p> <p style="text-align: right;">15€</p> <p><b>Menu EXAMEN</b></p>	<p>Mardi 19/01</p> <p style="text-align: right;">12€</p> <p><b>EUROPE DU NORD</b>            Assiette Nordique            Pavé de biche sauce aux airelles            Ecrasé de pommes de terre            Tarte choco Daim</p>	<p>Jeudi 21/01</p> <p><b>Classe en PFMP</b></p>	<p>Vendredi 22/01</p> <p style="text-align: right;">12€</p> <p><b>LE SAUMON</b>            Pavé de saumon            Timbale de riz            Petites carottes            Verrine gourmande poire Gingembre</p>	<p><b>Mardi 26/01 SOIR</b> <span style="float: right;">25€</span></p> <p><b>Soirée « ARDECHOISE »</b>            MEB : Cousine chips de jambon cru            Pavé de truite rôti            Pressée de lentilles écume de verveine du Velay            Tournedos de veau jus corsé au thym            Violine de Borée            Picodon d'Ardèche            La châtaigne dans tous ces états</p>
<p>Lundi 25/01</p> <p style="text-align: right;">10€</p> <p><b>L'Ardèche</b>            Bombine Ardéchoise            Coupe Ardéchoise</p>	<p>Mardi 26/01</p> <p><b>BRETAGNE</b>            Salade Bretonne            Cassolette de la mer sauce au cidre            Crêpes flambées, sorbet pomme</p>	<p>Jeudi 28/01</p> <p><b>Restaurant FERME</b></p>	<p>Vendredi 29/01</p> <p style="text-align: right;">12€</p> <p><b>Inspiration d'ASIE</b>            Soupe de crevettes à la citronnelle            Nouilles sautées et émincé de canard            Beignets de fruits</p>	<p><b>Jeudi 14/01 SOIR</b> <span style="float: right;">55€</span></p> <p><b>Soirée « TRUFFES »</b></p> <p><b>Jeudi 21/01 SOIR</b> <span style="float: right;">55€</span></p> <p><b>Soirée « TRUFFES »</b></p>