

RESTAURANT LA PROMESSE

ANNEE SCOLAIRE
2020-2021

Contact réservations au 01 34 97 92 19
ou restau.lapromesse@gmail.com

Les menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés pour des raisons pédagogiques ou de livraisons.

Désinfection des mains au gel hydro alcoolique à l'entrée au restaurant.
Port du masque obligatoire lors de la circulation dans la salle de restaurant.
Les règlements se font en CB ou en chèque avec votre stylo personnel.

Menus

SEPTEMBRE			
MARDI 15/09 SEM 38		Menu Provence Tarte croustillante de sardines au romarin, Carré d'agneau doré aux graines de Sésame, coulis de poivrons rouges, Bayaldi de légumes, Nougat glacé aux amandes.	
JEUDI 17/09		Menu Provence Feuilleté rouget et tomates et tapenade Osso- bucco de veau, tagliatelle Fromages Aspic d'agrumes, financiers et glace chocolat Amaretto	Menu Provence Carpaccio de betteraves, Brousse et noix Filet d'agneau en croûte d'abricots et épices et sa fine ratatouille, Roquette et Banon, Tarte aux fraises / sorbet fraise basilic.
VENDREDI 18/09	Assiette de jambon cru, Thon et son sashimi et lentilles au proscuitto, Framboisier.		
MARDI 22/09 SEM 39		Menu Belgique Salade d'endives, bœuf séché et noix Moules marinière, sauce poulette ou au bleu Dos de cabillaud à la bière Baluchon de pommes de terre au lard fumé, fondue de poireaux et choux de Bruxelles Forêt noire parfum Spéculos et sa glace	
MERCREDI 23/09	Macédoine Mayonnaise Contrefilet rôti et sa garniture Crème caramel		
JEUDI 24/09	Bistrot Assiette anglaise Dessert du jour Verre de vin	Menu Hauts de France Soufflé au Maroilles et salade de chicon, Carbonade Flamande, Fromages régionaux, Ch'tiramisu aux fruits rouges et spéculos.	Menu Brasserie Œuf mollet frits et salade de boulgour, Dos de bar sauce vierge et son millefeuille d'aubergines, Salade de fruits, macarons sorbet verveine.

VENDREDI 25/09	Aumônière de fruits de mer Mignon de veau sauce morilles pêches flambées.			
LUNDI 28/09	SNACKING Hot-dog, pizza, fruit			
MARDI 29/09 SEM 40	Salade César, Roti de porc et ses haricots verts, Crème caramel et tuiles.		<u>Menu Bord de mer</u> Huitres, Saint jacques au filament de légumes, Lotte piquée au chorizo et purée de haricots blancs / chou vert fumé, Fromage, Douillon aux pommes et far breton.	
MERCREDI 30/09	Salade Lorette Burger maison Brownie, crème anglaise			
OCTOBRE				
JEUDI 01/10	Salade César, Roti de porc et ses haricots verts, Crème caramel et tuiles.	<u>Bistrot</u> Assiette anglaise Dessert du jour Verre de vin	<u>Menu Grèce</u> Assiette de mezzedes Souvlaki et Paidakia, pain pita et tatziki, Fromages méditerranéens, Glace façon yaourt à la grecque et mignardises régionales.	<u>Menu Créole</u> Tartare de daurade et mangue, Sorbet citron coriandre, Blanquette de veau à la coco et riz pilaf au curry, petits légumes Ananas flambés et glace yaourt.
VENDREDI 02/10	Œuf mimosa, Poulet rôti et haricots verts, Tarte aux pommes.			
LUNDI 05/10 SEM 41	<u>Bistrot Lyonnais</u> Terrine de campagne et salade mixte, Fromages ou coupe glacée meringue. 1 verre de vin			
MARDI 06/10	Salade au camembert, Escalope vallée d'Auge / carottes glacées, Tarte normande au caramel.		<u>Menu Automne</u> Velouté de potimarron et chantilly au lard, Daurade en habit vert sauce hollandaise, ragout de champignons et topinambours, Fromage, Tatin de coing et crème fraîche.	
MERCREDI 07/10	Crudités Poulet rôti Pommes Pont Neuf Pêche Melba			
JEUDI 08/10	Salade au camembert, Escalope vallée d'Auge / carottes glacées, Tarte normande au caramel.	<u>BISTROT</u> Pizza / salade Coupe de glace	<u>Menu Automne</u> Cèpes rôtis, salade folle à l'huile de noix et parmesan, Chips de jambon cru, Magret de canard apicius et palet de légumes et pommes Darphin, Fromages, Fraisier.	Menu Normandie Carpaccio de daurade et Saint- Jacques, Chartreuse de fruits de mer en macaronis et bisque de langoustine, Fromage, Pommes flambées au Calva mignardises
VENDREDI 09/10	Salade chèvre chaud, Papillote de saumon sauce hollandaise et julienne de légumes, Crème caramel et tuiles.			
LUNDI 12/10 SEM 42	<u>Bistrot</u> Crêpes farcies et salade mixte Faisselle au coulis de fruits, Verre de vin			
MARDI 13/10	Quiche Lorraine, Filet de daurade sautée et pommes- vapeur, Salade d'oranges et son sorbet.		<u>Menu Bouillon Parisien</u> Cassolette de rie de veau aux champignons et châtaignes, Tête de veau sauce Gribiche et pommes vapeur / panier de légumes, Paris-Brest.	

MERCREDI 14/10	Ficelle picarde Fricassée de volaille Riz pilaff crêpes			
JEUDI 15/10	Quiche Lorraine, Filet de daurade sautée et pommes-vapeur, Salade d'oranges et son sorbet.	<u>Menu Bistrot</u> Salade César, Ananas gondole, Verre de vin.	<u>Menu Bourgogne</u> Profiteroles d'escargots à la crème d'ail et persil, Joue de porc bourguignonne et écrasée de pommes de terre cèpes sautés, Fromage Tartelette au cassis, poire belle dijonnaise.	Menu Terre et mer Filets de rouget Sunway Poulet aux langoustines et son risotto Aux champignons Tarte au potimarron et noix de Pécan